JULHO 2014

www.mundoestranho.com.br

MUNDO ESTRANHO

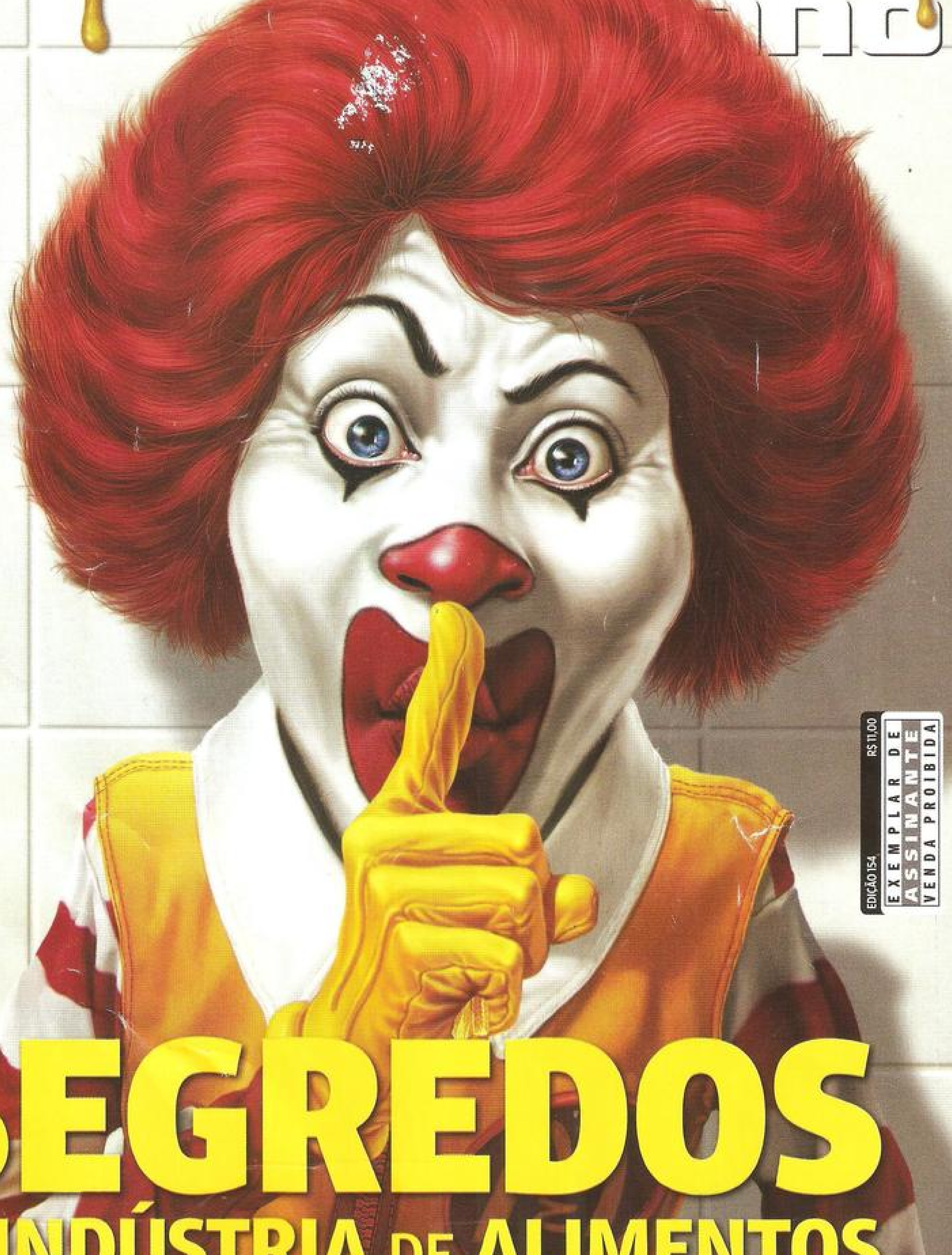
Edição deliciosa de **férias!**

Por que não há ração para gato **sabor rato?**

Dá para comer até **explodir?**

Como funciona a **impressora 3D** para comida?

Terror na China! Os irmãos serial killers **canibais**



EDIÇÃO 154
R$ 11,00
EXEMPLAR DE ASSINANTE
VENDA PROIBIDA

Abril

SEGREDOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Verdades e mentiras sobre o que você adora: hambúrguer, chocolate, mel, biscoito, lasanha, requeijão, iogurte. E a polêmica fórmula da Coca-Cola

Fome de informação

Se tem um momento divertido na minha rotina de trabalho é o momento de definir a pauta da **MUNDO ESTRANHO**. Existem assuntos que só fazem sentido aqui e também os que ficam muito mais legais quando são explicados pela **ME** (às favas com a modéstia). Agora, imagine essa empolgação multiplicada por mil. Foi o que rolou na hora de bolar as reportagens desta edição de férias.

Se você costuma ler esta seção, sabe que meu fraco é comida. Além de ser boa de garfo, sempre recorro a eufemismos gastronômicos para explicar as coisas. Durante meses, todos nós colecionamos links, ideias e referências sobre esse tema. O resultado está agora na sua mão: saboroso, suculento, nutritivo. Lamba os beiços!

Você já deve ter reparado que faz um tempinho (quatro meses) que estamos publicando reportagens sobre aids. Aderimos a um grande projeto da Editora Abril de conscientização sobre esse problema. O argumento que fez com que decidíssemos participar ativamente do Atitude Abril – Aids é um só: segundo pesquisas, o maior aumento da taxa de incidência de novos infectados é entre jovens de 16 a 24 anos, em que se concentra grande parte do nosso público-alvo. Além disso, eu particularmente acredito no slogan da campanha: "Desinformação tem cura".

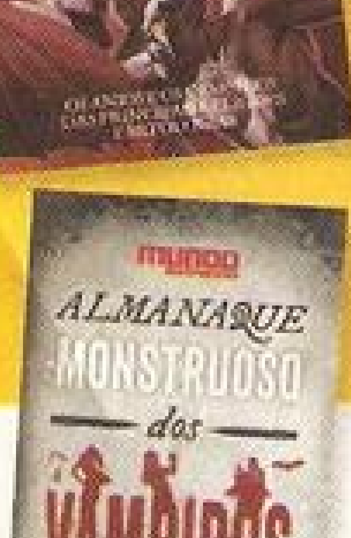
No último mês, tivemos um encontro no qual foi lançada uma grande pesquisa sobre o assunto. Participe, vá lá: **www.atitudeabril.com.br/pesquisa.** O Fabio Porchat, que escreveu e atuou em *Viral*, minissérie do Porta dos Fundos inteiramente dedicada ao tema, veio falar sobre como foi o trabalho. E respondeu a dúvidas de quatro TdFs convidados para o evento, que representavam você, nosso leitor.

É isso.

Depois de se alimentar com a edição, vá lá e participe da pesquisa.

1.

Os TdFs Heloísa Justo, Gustavo Birolini, Rafaela Haddad e Victor Francesco posam com o humorista Fabio Porchat (de camiseta branca)



DENTES, CHIFRES E ASAS

Mais dois especiais chegam às bancas. Inspirados pelo baita sucesso da nossa capa de setembro, sobre anjos e demônios, voltamos ao assunto de forma bem mais completa em A Bíblia do Céu & Inferno. E, continuando a série Almanaque Monstruoso (que começou falando sobre zumbis), preparamos um volume só sobre Vampiros! São 118 páginas com tudo sobre os sanguessugas nas lendas e na cultura pop.

Patricia Hargreaves
Diretora de Redação
phargreaves@abril.com.br

2.

EDITORA Abril
Fundada em 1950

VICTOR CIVITA (1907-1990)
ROBERTO CIVITA (1936-2013)

Conselho Editorial: Victor Civita Neto (Presidente), Thomaz Souto Corrêa (Vice-Presidente), Elda Müller, Fábio Colletti Barbosa, José Roberto Guzzo

Presidente: Fábio Colletti Barbosa

Vice-Presidente de Operações e Gestão: Marcelo Bonini
Diretor de Assinaturas: Fernando Costa
Diretora-Geral de Publicidade: Thais Chede Soares
Diretora de Recursos Humanos: Cibele Castro

Diretora-Superintendente: Helena Bagnoli
Diretor Adjunto: Dimas Mietto

MUNDO estranho

Diretora de Redação: Patricia Hargreaves
Editores: Marcel Nadale, Tiago Jokura e Victor Bianchin (texto) **Editora de Arte:** Breno Sanches **Designers:** Fabiana Caruso, Mayra Fernandes e Thales Molina **Atendimento ao Leitor:** Walkiria Giorgino, Sonia Santos, Carolina Garofalo e Sandra Hadich **Coordenadora Administrativa:** Cristiane Pereira **Auxiliar Administrativa:** Deborah Souza Silva **Aprendiz:** Grace Kelly **CTI:** Eduardo Blanco (Supervisor) **INTERNET NÚCLEO JOVEM Redator-Chefe:** Rafael Kenski **Editora Assistente:** Mariana Nadai **Repórteres:** Ana Prado, Ludmilla Balduino e Otavio Cohen **Designers:** Alexandre Nacari, Juliana Moreira e Laura Rittmeister **Animação:** Felipe Thiroux **Webmasters:** Allyson Kitamura, Cah Felix, Leonam Dias e Felipe Oliveira **Analistas de Redes Sociais:** Lorena Dana e Lucas Baranyi

www.mundoestranho.com.br

PUBLICIDADE SEGMENTADAS – Diretor de Publicidade UN SEGMENTADAS: Rogério Gabriel Comprido **Diretores:** Tiago Afonso, Willian Hagopian **Gerentes:** Ana Paula Moreno, Cleide Gomes, Fernanda Xavier, Fernando Sabadin **Executivos de Negócios:** Adriana Martins, Ana Paula Viegas, Cadu Torres, Camila Roder, Cátia Valese, Cintia Oliveira, Cristina Marto, Daniela Serafim, Emanuele Coghi, Fábio Santos, Fernanda Melo, Fernando Lapa, Gabriel Muller, Helio Lima, Juliana Compagnoni, Juliana Chen Sales, Leandro Thales, Livy Santos, Lucia Lopes, Luis Fernando Lopes, Luis Augusto Dias Cesar, Marcelo de Campos, Marcus Vinícius Souza, Maria Lucia Vieira Strotbek, Maria Helena Bernardino, Marta Veloso, Mauricio Amaral Emanuelli, Mauricio Ortiz, Mayara Brigano, Michele Brito, Paula Perez, Raquel Ienaga, Rebeca da Costa Rix, Renato Mascarenhas, Roberta Maneiro, Sérgio Albino, Shirlene Pinheiro, Silvano Narcizo, Suzana Veiga Carreira, Vera Reis de Queiroz **MARKETING – Diretor de Marketing:** Paulo Camossa **Diretores:** Louise Faleiros, Wagner Gorab **ESTRATÉGIA DIGITAL Diretor:** Guilherme Werneck **PUBLICIDADE REGIONAL – Diretor:** Jacques Ricardo **Gerentes:** Ivan Rizental, João Paulo Pizarro, Kiko Neto, Mauro Sannazzaro, Sonia Paula, Vania Passolongo **PUBLICIDADE INTERNACIONAL** Alex Stevens

APOIO - PLANEJAMENTO, CONTROLE E OPERAÇÕES – Gerente: Marina Bonagura **PROCESSOS – Gerente:** Ricardo Carvalho **DEDOC E ABRIL PRESS** Elenice Ferrari **PESQUISA E INTELIGÊNCIA DE MERCADO** Andrea Costa **RECURSOS HUMANOS Gerente:** Daniela Rubim **TREINAMENTO EDITORIAL** Edward Pimenta

Redação e Correspondência: Av. das Nações Unidas, 7221, 14º andar, Pinheiros, São Paulo, SP, CEP 05425-902, tel. (11) 3037-2000. **Publicidade São Paulo e informações sobre representantes de publicidade no Brasil e no exterior:** www.publiabril.com.br

PUBLICAÇÕES DA EDITORA ABRIL: Almanaque Abril, AnaMaria, Arquitetura & Construção, Aventuras na História, Boa Forma, Bons Fluidos, Capricho, Casa Claudia, Claudia, Contigo!, Dicas Info, Elle, Estilo, Exame, Exame PME, Guia do Estudante, Guias Quatro Rodas, Info, Manequim, Máxima, Men's Health, Minha Casa, Minha Novela, Mundo Estranho, National Geographic, Nova, Placar, Playboy, Publicações Disney, Quatro Rodas, Recreio, Runner's World, Saúde, Sou Mais Eu!, Superinteressante, Tititi, Veja, Veja BH, Veja Brasília, Veja Rio, Veja São Paulo, Vejas Regionais, Viagem e Turismo, Vida Simples, Vip, Viva! Mais, Você S.A., Você RH, Women's Health **Fundação Victor Civita:** Gestão Escolar, Nova Escola

MUNDO ESTRANHO ED. 154 (ISSN: 1676-9554), ano 12, nº 7, é uma publicação da Editora Abril **Edições anteriores:** Venda exclusiva em bancas, pelo preço de capa vigente. Solicite seu exemplar na banca mais próxima de você. Distribuída em todo o país pela Dinap S.A. Distribuidora Nacional de Publicações, São Paulo. **MUNDO ESTRANHO** não admite publicidade redacional.

Serviço ao Assinante: Grande São Paulo: (11) 5087-2112
Demais localidades: 0800-775-2112 www.abrilsac.com.br
Para assinar: Grande São Paulo: (11) 3347-2121
Demais localidades: 0800-775-2828 www.assineabril.com.br

IMPRESSA NA GRÁFICA ABRIL
Av. Otaviano Alves de Lima, 4400, Freguesia do Ó, CEP 02909-900, São Paulo, SP

IVC FIPP ANER

Abril MÍDIA S.A.

Conselho de Administração: Giancarlo Civita (Presidente), Esmaré Weideman, Hein Brand, Roberta Anamaria Civita, Victor Civita Neto
Presidente: Fábio Colletti Barbosa

1. Patricia Hargreaves **2.** Paffaro
CAPA Caricatura realizada por Elias Silveira (imagem principal) e Caio Gomez (vinhetas)

SUMÁRIO

18. Verdades goela abaixo

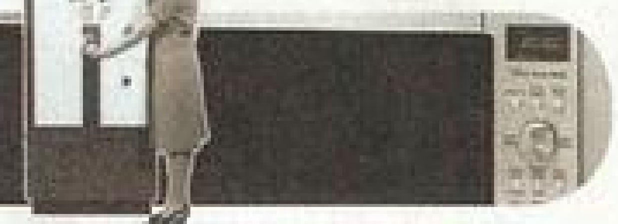
Da cor artificial do salmão ao chocolate que quase não tem cacau, conheça os segredos que a indústria de alimentos não quer que você saiba

28. Rango nas alturas

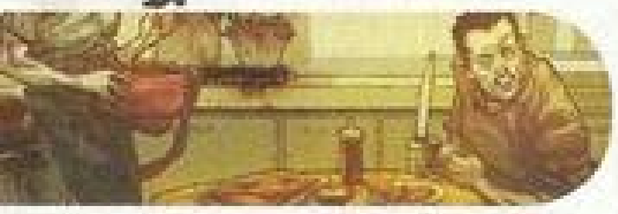
A trajetória desde o aeroporto, os pratos bizarros e as curiosidades mais incríveis sobre a comida de avião

6. FATO OU BOATO
Paul McCartney foi substituído?

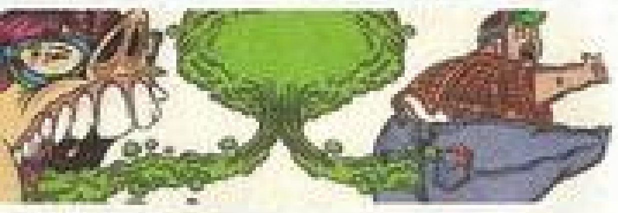
8. TOP 10
Restaurantes da ficção que viraram realidade



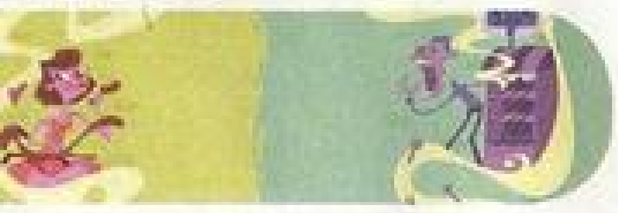
10. MARCHA A RÉ
Micro-ondas



12. RETRATO FALADO
Os irmãos canibais



14. DUELO
Arroto x pum



15. DEBATE
Comer carne de cachorro e de gato é errado?

PERGUNTAS E RESPOSTAS

35. Charada Fotográfica

36. Como funciona a cozinha de um **fast-food?**

38. Como funciona a **impressão 3D de comida?**

39. É possível **comer até explodir?**
Por que devemos **lavar as mãos** se comemos com talheres?

40. Qual era o **prato favorito** de grandes figuras históricas?

42. Quem inventou a **batata frita?**
Por que nem todo **milho vira pipoca?**

43. Que alimentos são **proibidos pelas religiões?**

44. Por que não existe **ração para gato sabor rato?**

46. Por que embalagens de **produtos sólidos** informam o "peso líquido"?
Água com açúcar tem mesmo efeito calmante?

47. O que acontece se **comermos madeira, vidro ou pedra?**

48. Quanta **comida** é **desperdiçada** no mundo?

50. Como funcionam os **reservatórios de água?**

52. Quantas **frutas são tipicamente brasileiras?**

XIS TUDO

54. CULT Os petiscos de cinema ao redor do globo
56. TECH Apps para comer melhor
58. GAMES Acelere com o pessoal da vila em *Chaves Kart*
60. MIX Receitas mirabolantes com miojo

64. YOU & ME

66. CONTANDO NINGUÉM ACREDITA

TEXTO Luiza Wolf
ILUSTRA Daniel Rosini
EDIÇÃO Victor Bianchin
DESIGN Bruna Sanches

Este é o último capítulo da série MORTES DE HOLLYWOOD

PAUL MCCARTNEY FOI SUBSTITUÍDO?

A ideia de que um sósia tomou o lugar do verdadeiro beatle após ele perder a vida num acidente é um dos maiores mistérios do rock

1. Em 11 de novembro de 1966, Paul teria brigado com John Lennon e deixado o estúdio de madrugada. O músico teria dado carona a uma mulher chamada "Rita", que, ao perceber que estava com um beatle, teria tido um **ataque histérico,** fazendo o carro capotar. Ela conseguiu sair das ferragens, mas ele não. O veículo então teria explodido e Paul, decapitado

2. Um homem chamado apenas de "Maxwell", do M15 (serviço secreto britânico), teria entrado em contato com a banda logo em seguida, levando-os ao local do **acidente.** Lá, John, George e Ringo teriam reconhecido o colega, que, além de decapitado, tinha perdido um olho e quase todos os dentes (menos dois). Maxwell teria dito: "Ele parece uma morsa, não?"

3. Os Beatles teriam decidido continuar. Para ganhar tempo enquanto procuravam um substituto, anunciaram que não fariam mais shows. Um concurso procurando um sósia de Paul, realizado pela revista *Teen Beat*, foi usado para achar o novo beatle. O escolhido teria sido um tal **William Campbell,** que teria passado por cirurgias plásticas para ficar mais parecido

LMW seria "Linda McCartney chora" ("weeps") e 28 IF ("28 se") a idade que Paul teria se vivo

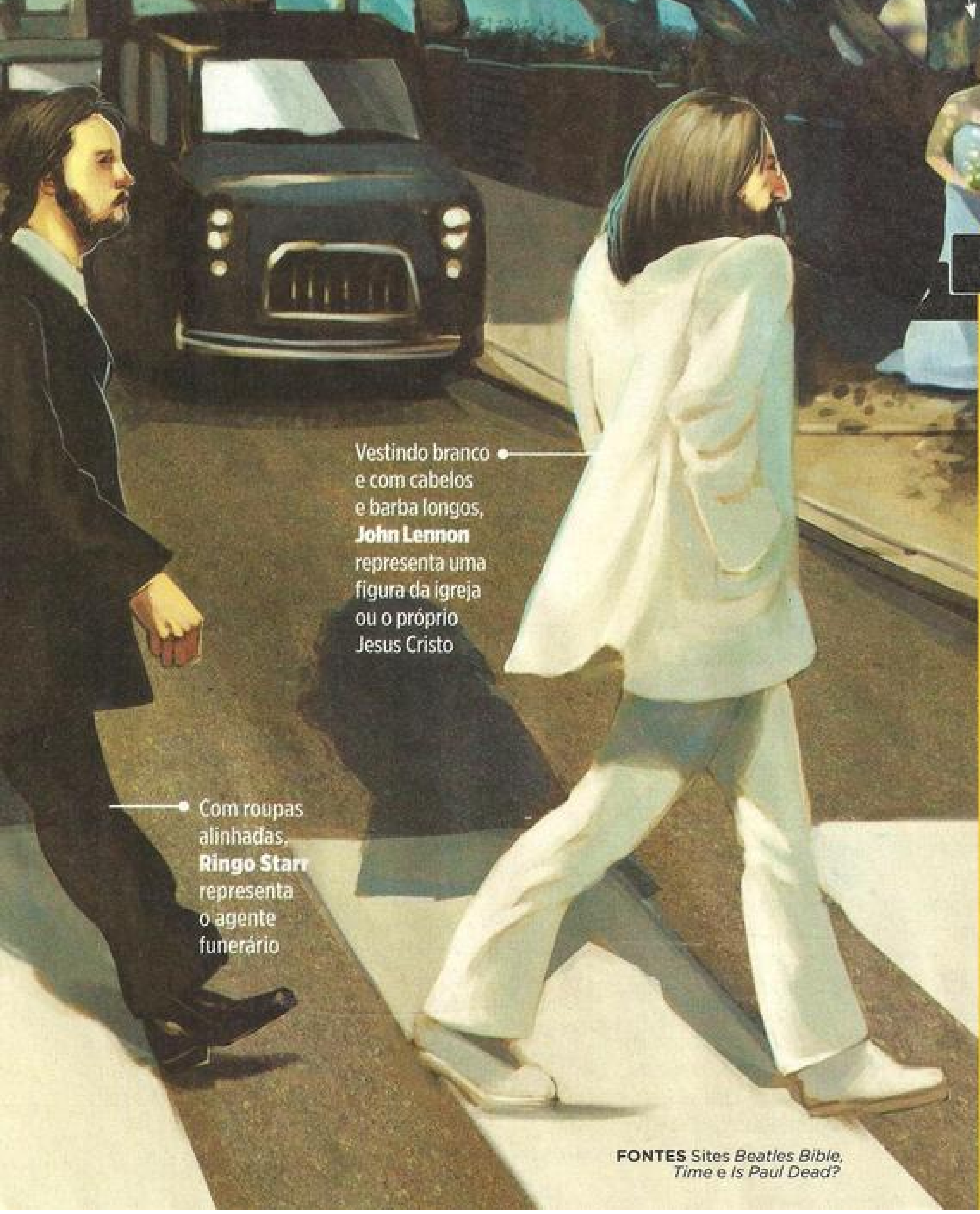
Com roupas simples, **George Harrison** é o coveiro

O "cadáver" é o único de olhos fechados, descalço e com a perna direita à frente

4. A banda teria então **espalhado dicas** da farsa. O álbum *Rubber Soul* representaria os quatro no funeral pelo ângulo de visão do morto. Em *Revolver*, Paul é o único olhando para fora e tem só um olho à vista. Em *Yesterday and Today*, há duas bonecas decapitadas próximas a ele. A capa de *Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band* simula um funeral. E a de *Abbey Road* seria a mais "simbólica" *(veja as dicas abaixo)*

5. Teriam sido inseridas **mensagens secretas** em músicas, só perceptíveis ao tocá-las ao contrário: "Paul morreu, ele perdeu sua cabeça" (em "Getting Better") e "eu enterrei Paul" (em "All Together Now"), entre outras. As letras normais também teriam pistas: "a morsa era Paul" (em "Glass Onion"), "ele explodiu sua mente num carro" (em "A Day in the Life")

6. Há quem inclua as **esposas** na conspiração. John Lennon teria se separado de sua primeira mulher, Cynthia, para protegê-la. Já Linda, uma fotógrafa, teria descoberto a farsa e chantageado o "falso Paul" a casar com ela. Após a morte de Linda por câncer, foi a vez de Rita ressurgir, agora com a identidade de Heather Mills, e exigir casamento em troca de silêncio



Vestindo branco e com cabelos e barba longos, **John Lennon** representa uma figura da igreja ou o próprio Jesus Cristo

Com roupas alinhadas, **Ringo Starr** representa o agente funerário

FATO

EXPLICANDO A VERDADE

Boato nunca teve provas

- O rumor surgiu em 1967 e ganhou força em 1969, ano em que foi oficialmente negado pelos Beatles. Nunca nenhum dos (muitos) supostos envolvidos disse que há fundamento na história
- *Rubber Soul* foi lançado em 1965, antes da suposta morte de Paul
- A placa do fusca, na realidade, é 281F. Além disso, Paul teria 27 anos em 1969, e não 28
- Os Beatles pararam de fazer turnê por não conseguir ouvir a si mesmos no palco, devido à gritaria dos fãs
- O casamento de Lennon e Cynthia só havia rolado porque ela engravidou. O músico já havia tido vários affairs quando a separação aconteceu
- Heather Mills nasceu em 1968 e não poderia ser a garota Rita do suposto acidente em 1966

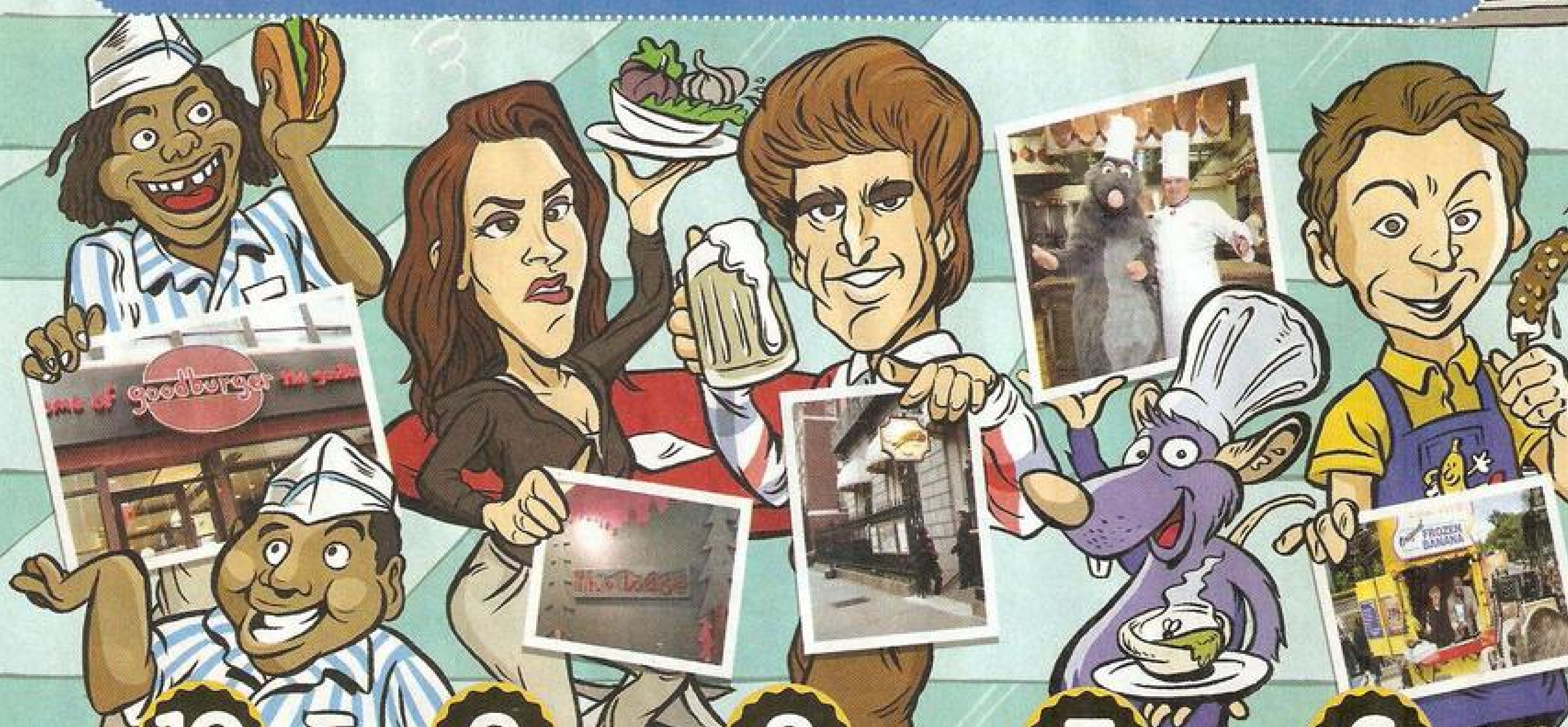
FONTES Sites *Beatles Bible, Time* e *Is Paul Dead?*

TOP 10

TEXTO Luiza Wolf
ILUSTRA Olavo Maciel

RESTAURANTES DA FICÇÃO QUE VIRARAM REALIDADE

Conheça estabelecimentos que trazem um pedaço de nossas histórias favoritas para o mundo real – e, de quebra, ainda permitem encher a pança



10 GOODBURGER

ORIGEM Filme *Good Burger* (1997)
ONDE Nova York, EUA

Quem foi criança nos anos 1990 certamente se lembra de Kenan e Kel, estrelas da bem-sucedida série de comédia da Nickelodeon que levava seu nome. Eles fizeram o filme *Good Burger*, que também foi um sucesso no canal. Aberto em 2005 por um fã, o restaurante servia bons hambúrgueres e foi até elogiado pelo jornal *The New York Times*. Mas, mesmo assim, fechou as portas alguns meses depois

9 THE LODGE

ORIGEM Saga *Crepúsculo* (2005-2008)
ONDE Washington, EUA

Aproveitando que a saga *Crepúsculo* era ambientada na cidade, empreendedores de Forks, no estado de Washington, abriram o negócio. A decoração era idêntica à do restaurante que Bella frequenta nos filmes. No cardápio, havia pratos como a salada Volturi e o sanduíche Big Bad Wolf. O problema é que a vampirada não atraiu tantos turistas e o restaurante fechou em 2011

8 BAR CHEERS

ORIGEM Série de TV *Cheers* (1982-1993)
ONDE Boston, EUA

"Onde todo mundo sabe seu nome", anunciava a música-tema do show com Woody Harrelson no elenco. As cenas da série mostravam a fachada de um bar chamado The Bull & Finch Club, aberto desde 1895 em Boston. Mas o programa foi tão popular que o bar acabou mudando o nome para Cheers. Depois de alguns anos, uma segunda unidade foi aberta, também em Boston. Dessa vez, o pub foi projetado para ser uma réplica do programa, e o interior do local foi produzido idêntico ao da TV

7 BISTROT CHEZ RÉMY

ORIGEM Filme *Ratatouille* (2007)
ONDE Paris, França

Na animação *Ratatouille*, o ratinho Remy sonha em ser um grande chef. Agora o sonho dele vai se realizar: em julho deste ano, o restaurante baseado no filme será aberto na Disneylândia de Paris. O ambiente do local será fiel ao Gusteau's, restaurante onde Remy e o rapaz Linguini aprontam no filme. No cardápio, iguarias francesas – entre as quais o ratatouille, é claro

6 BLUTH'S FROZEN BANANA

ORIGEM Série de TV *Arrested Development* (2003-2013)
ONDE Nova York, Los Angeles (EUA) e Londres

Para comemorar a nova temporada que a série ganhou em 2013, depois de um intervalo de sete anos, a Netflix levou uma réplica do quiosque da família Bluth para três cidades. No programa, o empresário Michael precisa tocar a barraquinha depois que seu pai é preso. Na vida real e na ficção, vendem-se bananas congeladas com cobertura de chocolate

FONTES Sites VEJA, *The Hollywood Reporter, Bon Appétit, Bubba Gump, Daily Mail, Universal Orlando* e *The New York Times*

5 KRUSTY BURGER

ORIGEM Série de TV *Os Simpsons* (1989-)
ONDE Orlando, EUA

Poucas pessoas topariam comer num lugar que usa carne de animais de zoológico ou de bichos atropelados, como o Krusty Burger do seriado. Mas, até onde se sabe, os lanches da versão real do "lugar menos saudável do mundo", localizada no parque da Universal, são normais mesmo. Depois do hambúrguer, é possível tomar uma cerveja Duff na Taverna do Moe, que fica ali pertinho

4 PIZZA PLANET

ORIGEM Filme *Toy Story* (1995)
ONDE Orlando, nos EUA, e Paris, na França

A fachada dos dois restaurantes, ambos em parques da Disney, decepciona: nenhuma delas é igual à da animação. Mas, ao cruzar a porta de entrada, a história é outra. Do lado de dentro, o Pizza Planet se assemelha muito ao local onde Woody e Buzz tentam encontrar Andy. Os ambientes futuristas têm até foguetes que lembram a máquina do "Garra". No cardápio, há pizzas, massas e saladas. A unidade francesa também tem o esquema self-service, com bufê

3 BUBBA GUMP SHRIMP CO. RESTAURANT AND MARKET

ORIGEM Filme *Forrest Gump, o Contador de Histórias* (1994)
ONDE EUA, Japão, México, Malásia, Filipinas, Indonésia e Hong Kong

Na trama, Gump e seu amigo Bubba têm a ideia de abrir um restaurante que venderia camarões. Em 1996, foi aberto de verdade na Califórnia. A ideia deu tão certo que ganhou unidades em outros seis países. O menu tem receitas com frutos do mar

2 THREE BROOMSTICKS

ORIGEM Saga *Harry Potter* (1997-2007)
ONDE Orlando, EUA

Todo mundo que leu *Harry Potter* teve vontade de experimentar uma cerveja amanteigada do Três Vassouras. No Wizarding World of Harry Potter, parque da Universal Studios, é possível. O restaurante é uma réplica fiel do bar que os bruxinhos visitam no vilarejo de Hogsmeade, nos arredores de Hogwarts. Cheio de mesas de madeira, ele serve outras iguarias, como suco de abóbora e cerveja do Cabeça de Javali, outro pub da saga

1 CENTRAL PERK

ORIGEM Série *Friends* (1994-2004)
ONDE Pequim, China

Na famosa sitcom, os seis amigos costumam passar o tempo na cafeteria Central Perk, em Nova York. Mas, na vida real, o local acabou sendo em Pequim. É que o chinês Du Xin é tão fã da série que não poupou despesas: abriu uma cafeteria idêntica à do programa, com sofá e tudo. E mais: pede que todos os clientes o chamem de Gunther, nome do personagem que trabalha no bar. O café tem um garçom chamado Joey e uma garçonete chamada Rachel, já que ambos os personagens trabalharam no Central Perk ao longo da série. Além disso, o menu só tem itens mencionados no programa, contando ainda com descrições sobre os episódios em que eles apareceram. Acha pouco? Du Xin ainda tem uma réplica do apartamento de Joey e Chandler

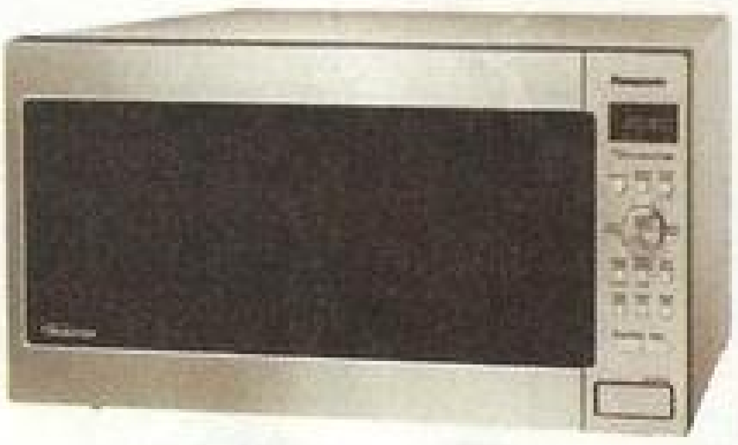
TEXTO Bruno Lazaretti

MICRO-ONDAS

Desenvolvida na 2ª Guerra Mundial, esta tecnologia de radares conquistou as cozinhas do mundo todo

2012

Este produto da Panasonic controla a potência das ondas (os demais micro-ondas operam sempre a 100%, com interrupções na emissão para simular variações de potência)



1976

BANHO-MARIA

É lançado pela Amana o micro-ondas programável eletronicamente. Mesmo com a concorrência entre fabricantes dos EUA e do Japão, o micro-ondas evoluiu pouco desde essa época até os dias atuais

1967

WIDESCREEN

Chega o Radarange "portátil", para mesas e balcões. Com 55 cm de largura e 38 cm de altura, foi o primeiro modelo moderno comercializado. Ele cozinhava um hambúrguer em 60 segundos e custava US$ 495 (US$ 3.500 atuais)

1955

NA PAREDE

Outra empresa americana, a Tappan, criou a primeira versão doméstica, montada em paredes e com tamanho de um forno convencional. O preço de US$ 1.300 (mais de US$ 10 mil hoje) colaborou para o fracasso do aparelho

1947

SALSICHA LIGEIRA

A Radio Chef Inc. construiu o Speedy Weeny, um forno para cachorro-quente, e o instalou numa estação de trem de Nova York. As salsichas aquecidas em 20 segundos foram o primeiro produto feito com micro-ondas a ser massivamente consumido nos EUA. No mesmo ano, a Raytheon lançou um micro-ondas comercial: o Radarange

O Radarange tinha 1,8 m de altura, 340 kg e custava o equivalente a US$ 50 mil atuais

1945

O americano Percy Spencer reparou que radares derretiam chocolate, notando que o magnetron servia para cozinhar. A empresa Raytheon patenteou a tecnologia

1940

NASCIDO NA GUERRA

Os ingleses John Turton Randall e Harry Boot criam o magnetron de cavidade, um aparelho que emite ondas eletromagnéticas com comprimento curto: as micro-ondas. A tecnologia serviu para revolucionar os radares na 2ª Guerra Mundial

IMAGENS Divulgação/reprodução
FONTES Sites *Wired*, *Raytheon*, *History Channel* e *Google News*

The Ventura

TEXTO Danilo Cezar Cabral **ILUSTRA** Felipe Watanabe
DESIGN Elias Fernandes **EDIÇÃO** Marcel Nadale

OS IRMÃOS CANIBAIS (1976-2005; 1984-2005)

Shen Changyin e Shen Changping foram um caso raro: inicialmente motivados por dinheiro, só depois começaram a matar por prazer

1. Os registros chineses sobre os dois irmãos são cheios de falhas. Sabe-se que Shen Changyin, o mais velho, nasceu em 1976. Aos 23 anos, cometeu o primeiro crime: esfaqueou um sujeito por causa de **dinheiro.** Mas nunca foi preso: o caso só veio à tona em 2004, quando ele e o irmão já eram investigados por assassinatos em série

2. No início da vida adulta, os dois abriram uma loja de **autopeças.** Mas, em torno de 2003, o negócio começou a naufragar e acumular dívidas. Foi aí que começaram a planejar roubar garotas de programa. A ideia era fingir contratá-las, levá-las a um lugar remoto, tomar seu dinheiro e depois matá-las

3. Changyin costumava ser o "cabeça", facilmente influenciando o caçula. A primeira vítima foi rendida e amarrada numa casa abandonada. Os irmãos voltaram ao quarto de hotel dela e roubaram grana, talões de cheque e um cartão de banco. Após descobrirem a senha, estrangularam a prostituta e **mutilaram o corpo**

4. Entre 2003 e 2004, os irmãos cometeram 11 assassinatos em diversas províncias da China – eles mudavam constantemente de local para não levantar suspeitas. Seus alvos eram sempre mulheres entre 16 e 26 anos, que trabalhavam em boates, lojas de massagem ou salões de beleza que serviam de fachada para casas de **prostituição**

FONTES Livro *Chinese Serial Killers: Yang Xinhai, Lam Kor-Wan, Shen Changyin and Shen Changping, Huang Yong, Shi Yuejun, Lam Kwok-Wai*, vários autores, e sites *Associated Press, Shanghai Daily News e Taipei Times*

The Ventura

5. Curiosamente, não houve registro de agressão sexual a nenhuma das garotas. Changyin e Changping as matavam a **facadas** ou por estrangulamento, depois desmembravam e queimavam os corpos. Alguns foram dissolvidos em ácido e eliminados no vaso sanitário. Outro foi moído em um processador de carne industrial

6. Segundo a investigação posterior da polícia, os roubos renderam em torno de 120 mil yuans – pouco mais de R$ 43 mil. Mas, com o tempo, os irmãos já não estavam interessados só na grana. O prazer em matar descambou para o **canibalismo:** o irmão mais velho extraiu e comeu os rins das três últimas vítimas

7. O roteiro dos ataques sofria poucas alterações, mas algumas foram significativas. Em três momentos distintos, a dupla poupou a garota e a forçou a trabalhar para eles, atraindo novas vítimas. Para torná-las **cúmplices,** também as obrigou a matar. A segunda delas, Zhao Meiying, acabou sendo capturada após uma denúncia anônima

8. Zhao ajudou os investigadores a rastrear os irmãos. Em agosto de 2004, a **polícia** prendeu a dupla e a terceira comparsa, Du Surong, em um apartamento na província de Hebel, no norte do país. Os três tentavam dissolver o corpo da 11ª vítima com ácido sulfúrico. No local, foram encontrados cartões de banco, dinheiro e joias

QUE FIM LEVOU? Foram julgados e condenados à morte. A execução ocorreu em setembro de 2005. As três comparsas foram condenadas a 20 anos de prisão cada uma

TEXTO Julia Moioli
ILUSTRA Banhero Selvagem

1. O pum está presente em quase todo o reino animal. Até alguns insetos soltam gases!

Gabriel Garcia

TAPE O NARIZ!

Não adianta pagar de "limpinho" ou "educado". Todo mundo faz pum e solta arroto. Então... que comece a guerra tóxica!

ARROTO X PUM

Função

Arroto: Parte do ar que engolimos é absorvida pelo organismo. O excesso é expulso num ato reflexo do estômago, operando em conjunto com o esôfago e a boca. O principal benefício é aliviar **desconfortos gástricos.** Nos bebês, que têm o sistema digestivo em formação, previne o acúmulo de gases que pode causar cólicas

Pum: É formado quando as bactérias do intestino fermentam fibras e alguns carboidratos, como açúcares e amidos, que não foram totalmente digeridos. Também pode ser decorrente de gases que engolimos e não foram eliminados em arrotos. Soltar umas bufas ajuda a **evitar inchaços e cólicas**

Quantidade produzida

Arroto: Chamado de eructação, serve para eliminar os gases que engolimos quando comemos e também os provenientes dos alimentos. Em média, arrotamos entre **12 e 16 vezes por dia.** O dióxido de carbono, o oxigênio e o nitrogênio sobem do estômago, vibram a válvula entre o esôfago e a boca e o barulho é amplificado pela garganta

Pum: Uma pesquisa do Nobel em química Michael Levitt apontou que a gente libera entre dez e **20 puns por dia** – cada um com cerca de 110 ml de gás, no caso dos homens, e 80 ml, no caso das mulheres. A composição envolve nitrogênio, oxigênio, dióxido de carbono, hidrogênio e, muitas vezes, metano e gases ricos em enxofre, que dão aquele cheiro ruim

Alimentos causadores

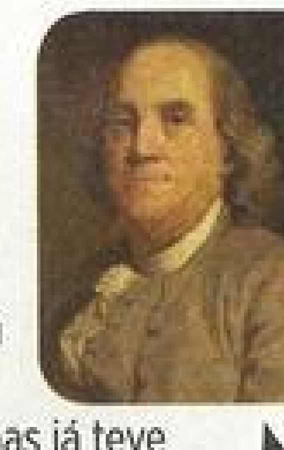
Arroto: O vilão número 1 é o **refrigerante,** por já conter gás. Em seguida, o chiclete, pois, como estimula a mastigação sem a deglutição, engolimos ar. Em casos raros, a eructação pode estar ligada à azia e ser agravada com comidas ácidas ou picantes. Outros hábitos a serem evitados: beber de **canudinho,** falar durante a refeição e comer rápido demais

Pum: A lista é bem mais ampla. Os principais causadores são alimentos **ricos em fibras,** como frutas e vegetais. Especialmente cebola, brócolis, repolho e **feijão,** que liberam mais gases do que outras comidas quando são quebrados durante a digestão. O açúcar, inclusive o das frutas, também está entre os maiores responsáveis

Doenças associadas

Arroto: Dificilmente é sinal de algo mais grave. Mas pode ser um sintoma de **gastrite,** hérnia de hiato (redução do controle da musculatura na entrada do estômago), síndrome do intestino irritável e úlcera. Ou ainda vir acompanhado de refluxo, que é a devolução do conteúdo do estômago pelo esôfago

Pum: Soltar pum é absolutamente normal. Mas em alguns casos pode indicar problemas sérios, como **diverticulite e doença de Crohn**. Se a bufa rola sempre após o consumo de derivados do leite ou alimentos ricos em glúten, a pessoa pode ser intolerante à lactose ou sofrer de doença celíaca



Aceitação cultural

Arroto: Na maior parte do Ocidente, arrotar é falta de educação. Mas em países como China e Índia pode indicar que **a comida era deliciosa** e você está satisfeito! Ao contrário do rival, o arroto está até no *Guinness:* o mais longo durou um minuto e 13 segundos e o mais barulhento atingiu 109,9 decibéis

Pum: É **constrangedor** na maior parte dos países, mas já teve defensores históricos. Hipócrates (460-377 a.C.) recomendou que era melhor soltar com barulho do que prender. O imperador romano Cláudio (10 a.C.-54 d.C.) derrubou a lei que proibia flatos em público. O estadista **Benjamin Franklin** (1706-1790), dos EUA, publicou o ensaio *Peide com Orgulho*

4x2

BURRRP!
Soltamos mais puns, mas o arroto é melhor aceito e, geralmente, menos problemático para nossa saúde

IMAGENS Divulgação/reprodução **CONSULTORIA** Mario Kondo, professor de gastroenterologia da Unifesp, Alexandre Sakano, cirurgião digestivo e membro da Sociedade Brasileira de Coloproctologia **FONTES** Sites *Salon, American Gastroenterological Association, Mayo Clinic, National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases* e *Go Ask Alice*

COMER CARNE DE CACHORRO E DE GATO É ERRADO?

Essas iguarias são tradicionais nos países orientais. No Brasil, não existe uma regulamentação específica sobre o consumo, mas há quem diga que é crime ambiental. Você teria coragem de experimentar?

SIM

Ser tradicional **não é igual a ser certo.** No Ocidente, é comum que cães e gatos sejam vistos como bichos para companhia. Criar uma indústria alimentícia baseada no abate desses animais seria um enorme choque cultural. Além disso, religiões como o islamismo e o judaísmo condenam a prática

A venda é proibida na Coreia do Sul – o que falta é fiscalização. No Brasil, apesar de não existir uma proibição, um grupo de pessoas foi indiciado, em 2009, por **crimes contra a relação de consumo** e contra o meio ambiente, além de formação de quadrilha, por matarem cães e gatos para vender a carne

Apesar de ter proteína, a carne de cachorro também é **rica em gordura.** Além disso, a falta de legislação facilita que sejam consumidos animais impróprios, sem vacinação, capazes de transmitir raiva e até cólera a quem come. Outros benefícios atribuídos a esse tipo de carne, como aumento da libido, não têm fundamento científico

A domesticação de cachorros e gatos já ocorre há milhares de anos. E esses animais são criados como se fossem parte da família. Matá-los e comê-los não só seria um ato de crueldade mas também contraria o artigo 32 da **Lei de crimes ambientais,** que proíbe ferir, abusar e maltratar os animais domésticos

THF OPINOU
Pedro Ullian 1.

NÃO

É uma **questão cultural** e que existe há séculos em várias partes do mundo. Na cidade chinesa de Guangxi, comer carne de cachorro é uma tradição. "E chega a ser uma imposição quando os ocidentais dizem o que os asiáticos, por exemplo, devem comer ou não", explica o historiador Renato Brancaglione

A carne de cachorro é consumida em países como China, Gana, Filipinas, Coreia do Sul, Vietnã e até na Suíça. No passado, povos como os romanos, os índios dakota e os astecas se alimentavam de cachorro. Até Hipócrates, o pai da medicina, falou bem da carne de cachorro, dizendo que ela **é fortalecedora**

Assim como outras carnes consumidas pelo mundo, a carne do cão e do gato **é rica em proteína,** essencial na dieta humana. Após a Guerra da Coreia, entre 1950 e 1953, houve falta de comida e os cães viraram um recurso valioso para não morrer de fome. Além disso, partes processadas de cachorros e gatos eutanizados já são utilizadas como ração animal

Segundo estimativas da ONU, em 2050 a população mundial vai passar dos 9 bilhões e as carnes disponíveis para alimentação, principalmente as bovinas e as suínas, ficarão cada vez mais escassas e caras. O consumo de cães e gatos criados para isso ajudaria a **expandir a oferta de comida** no mercado

THF OPINOU
Ícaro Belém 1.

1. Arquivo pessoal
CONSULTORIA Perla Poltronieri, presidente da ONG Catland, e Renato Brancaglione, historiador
FONTES Livro *They Eat That?*, de Jonathan Deutsch e Natalya Murakhver, *Eating Animals*, de Jonathan Safran Foer, e sites *CNN, UOL, The Wall Street Journal, Slate.com, EFE, The Guardian* e *Examiner*

Me engana que eu gosto

TEXTO Bárbara Ragov
FOTO Helena Peixoto
DESIGN Fabi Caruso
EDIÇÃO Tiago Jokura

A indústria tem vários truques para baratear, conservar, maquiar e fazer render alimentos que consumimos todos os dias. Isso acontece porque há brechas na legislação. Alguns procedimentos são difíceis de engolir, mas outros estão na sua cara, codificados no rótulo das embalagens. Atenção: informações indigestas a seguir...

O ideal, no Brasil, é consumir azeite extravirgem até 20 dias após abrir a garrafa

IOGURTE

Há confusão entre bebida láctea, iogurte e leite fermentado. Se levar muito açúcar, estabilizantes, corantes e outras substâncias lácteas, não é iogurte. Iogurte tem base láctea de no mínimo 70% e resulta de fermentação com tipos específicos de bactérias. "Quanto menos ingredientes extras houver, mais autêntico ele é", explica a nutróloga Tamara Mazaracki

VOCÊ É O QUE VOCÊ COME

Alimentos que não são bem o que parecem e podem estar na sua cozinha

SUCO DE FRUTA

Uma pesquisa do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) analisou mais de 30 marcas e verificou que pelo menos dez não tinham a quantidade de fruta exigida por lei. Há diferença entre suco e néctar: suco só pode conter fruta, água e a porcentagem de açúcar definida para o tipo de fruta. Néctar pode receber corantes, mais água e mais açúcar

ÁGUA MINERAL

"Águas minerais são registradas e têm procedência. O consumidor tem de ficar de olho em minas de que nunca ouviu falar, marcas novas ou águas compradas fora do comércio regular. Tem muita gente de má-fé que enche garrafas e galões de uma água qualquer e envasa", explica José Luiz Negrão Mucci, professor de saúde ambiental da USP

AZEITE

O óleo de oliva degrada com o tempo. Mas a Instrução Normativa do Brasil, assim como a europeia, não obriga a informar a data de prensagem das azeitonas, e sim a do envasamento, com validade de 18 a 36 meses. A fraude mais comum é misturar azeite com outros óleos vegetais – incluindo azeites impróprios para consumo humano

PÃO INTEGRAL

Se na relação de ingredientes o primeiro item for "farinha de trigo" ("refinada" ou "enriquecida"), esse pão foi feito com mais farinha comum do que integral. Até hoje, o órgão responsável pela fiscalização de alimentos no Brasil, a Anvisa, não determinou quanto de farinha integral é necessário para que o pão receba o título de integral

MEL

O produto é turbinado com açúcar, fragrâncias, glucose e a traiçoeira frutose de milho. "Essa substância, comum em mel adulterado, não é detectada nem em laboratório", conta o biólogo Osmar Malaspina, da Unesp. "Só testes sofisticados de carbono identificam a adulteração, e pouquíssimos institutos no Brasil fazem essa análise", ressalta Osmar

LETTERING Grande Circular
TRATAMENTO DE IMAGENS Cristina Negreiros

A Coca-Cola nega que alguém tenha descoberto a fórmula. A receita estaria, inclusive, guardada em um cofre, que pode ser visitado no museu da empresa, em Atlanta, EUA

ELA EXISTE!

A fórmula da Coca-Cola não tem muito segredo

Em 1993, o jornalista Mark Pendergrast investigou arquivos da Coca-Cola e recebeu a cópia de um documento antigo contendo a fórmula original do farmacêutico John Pemberton: folhas de coca, nozes de cola, baunilha da América do Sul, flavorizantes (uma mistura de óleos essenciais de laranja, noz-moscada, limão, canela, coentro, óleo de néroli ou bergamota), ácido cítrico, suco de lima e açúcar. Será que cola?

MULTIPLICAÇÃO DOS PEIXES

Algumas espécies estão desaparecendo do mapa, mas continuam na mesa. Como esse "milagre" acontece?

ATUM BONITO?

A família de atuns contempla espécies mais e menos nobres, entre eles o bonito (*Katsuwonus pelamis*), primo bem, bem distante do albacora-azul (*Thunnus thynnus*), raro e valioso. Quase nunca o atum verdadeiro é pescado no Brasil. Por isso, os órgãos públicos permitem que o enlatado seja rotulado como atum, embora seja bonito, abundante em nossa costa

QUERO SER SALMÃO

A truta foi a alternativa da indústria de pesca do Chile para contornar a escassez de salmão selvagem. Ela também é da família dos salmonídeos. Há quem diga que as trutas salmonadas – tratadas como salmão, recebendo a mesma ração – são até mais saudáveis, por terem mais ômega 3, um ácido graxo essencial

VENENO DOS MARES

A contaminação dos oceanos por detritos, combustível, lixo industrial e metais usados no garimpo tem elevado o nível de **mercúrio** nas águas. E isso é repassado para peixes e algas. Atum e salmão são predadores e, no topo da cadeia alimentar, acumulam mais mercúrio na carne. Peixes pequenos, com dieta mais restrita, armazenam menos e são melhores para o consumo humano

EM LATA É MELHOR?

Se você quiser comer salmão natural, vindo de rios e mares em vez do cativeiro, aposte no produto em lata. É que o salmão de criadouro não suporta o enlatamento e se deteriora rápido. Por isso, a versão enlatada, em geral, é selvagem, especialmente se vem do Alasca e da Europa

100% CATIVEIRO

Todo salmão consumido no Brasil vem do Chile e poucos são fruto de pesca em alto-mar. Além de ser obrigado a comer uma ração industrial, bem proteica, o salmão fica confinado em grandes tanques e está sujeito a doenças que podem dizimar cardumes inteiros, como ocorreu entre 2008 e 2009. Para combater piolhos e outras pragas, os peixes recebem antibióticos e **remédios**

CONSULTORIA Osmar Malaspina, biólogo da Unesp - Rio Claro; Gisela de Aragão Umbuzeiro, professora de tecnologia da Unicamp; Bruna Quaglio, nutricionista; Neide Rigo, nutricionista e autora do blog *Come-Se*; Marcelo Scofano, chef e professor de gastronomia; José Luiz Negrão Mucci, sanitarista da Faculdade de Saúde Pública - USP; Tamara Mazaracki, médica nutróloga; Natalia Andrade Zancan, farmacêutica; Darlila Aparecida Gallina, pesquisadora da Tecnolat-Ital; Ana Paula Bortoletto, nutricionista e pesquisadora do Idec; Carlos Arfelli, pesquisador do Instituto de Pesca Centro APTA do Pescado Marinho de São Paulo; Paulo Sérgio Rosa, zootecnista da Embrapa Aves; Saulo da Luz e Silva, do Depto. de Zootecnia da USP - Pirassununga; Marco Antonio Trindade, do Depto. de Engenharia de Alimentos da USP - Pirassununga; Angélica Simone Cravo Pereira, professora de nutrição e produção animal da USP; Roselei Strassburger, nutricionista; e Liliane Oppermann, nutróloga **FONTES** Harvard School of Public Health, Idec (Instituto de Defesa do Consumidor), Embrapa Milho e Sorgo, assessoria de imprensa da Anvisa; livros *Cuisine & Culture*, de Linda Civitello, *Em Defesa da Comida*, de Michael Pollan, e *Prato Sujo*, de Marcia Kedouk; e site da Aprosoja (Associação dos Produtores de Milho e Soja do Mato Grosso)

Por causa de um abaixo-assinado feito por quase 350 mil pessoas, a Kraft Foods retirou corantes artificiais de alguns de seus produtos nos EUA em 2013

PEIXE CORADO

Aquele laranja da carne do salmão de cativeiro é artificial. Só é obtido porque eles comem astaxantina junto com a ração. Na natureza, a substância ocorre em algas da dieta do camarão, que, por sua vez, é consumido pelo salmão selvagem. No confinamento, a astaxantina vem de forma sintética. Estudos sugerem que ela faça mal à saúde por ser derivada do petróleo

PARECE, MAS NÃO É

Alimentos polivalentes ou misturebas cheias de gordura e açúcar: cuidado com as invenções da indústria

QUASE CHOCOLATE

No Brasil, um alimento pode ser rotulado como chocolate tendo apenas 25% de cacau – e o teor exato nem precisa ser informado. Segundo o Idec, o ingrediente mais usado para fabricação de chocolate é açúcar, seguido pela gordura vegetal hidrogenada (mais barata que a manteiga de cacau)

LEITE EM PEDAÇOS

No Brasil é proibido vender leite cru, mas administrar hormônio de crescimento a vacas pode. Todo leite embalado, por segurança, já passou por um tratamento industrial – ao menos pasteurização, centrifugação (separação de gordura e soro) e homogeinização

INTEGRAL X DESNATADO

O leite integral tem 4% de gordura e o desnatado tem 0,5%, no máximo. Mesmo sendo mais "gordo", o primeiro leva a melhor. Pesquisas apontam que ele reduz gordura abdominal, e além disso, a maioria das vitaminas do leite são solúveis em gordura e não em água

GRÃO MULTIÚSO

A soja sempre foi transformada antes do consumo. Do shoyu ao tofu, japoneses e chineses a cozinham, fermentam e temperam. Hoje ela é usada para fazer ração animal, óleo, lecitina, temperos, alimentos diet, margarina, gordura vegetal, cosméticos, plástico, remédios etc.

SOJA BOA

A ciência ainda não comprovou o benefício de ingerir bebidas de soja. A isoflavona presente nela, por exemplo, pode se comportar como o hormônio feminino estrógeno. E nem todo shoyu é molho de soja: alguns são fabricados com milho, corante caramelo e glutamato monossódico

GLUCOSE DE MILHO

O segredo de quase todo alimento processado pela indústria é o açúcar de alto teor de frutose, ou glucose de milho. Ele é um tipo de açúcar muito mais doce e bem mais barato, porque é um subproduto do milho, plantado em grandes quantidades no mundo todo. É despejado em todo tipo de alimento, de barrinha de cereais a lasanha congelada

SHOW DO MILHÃO

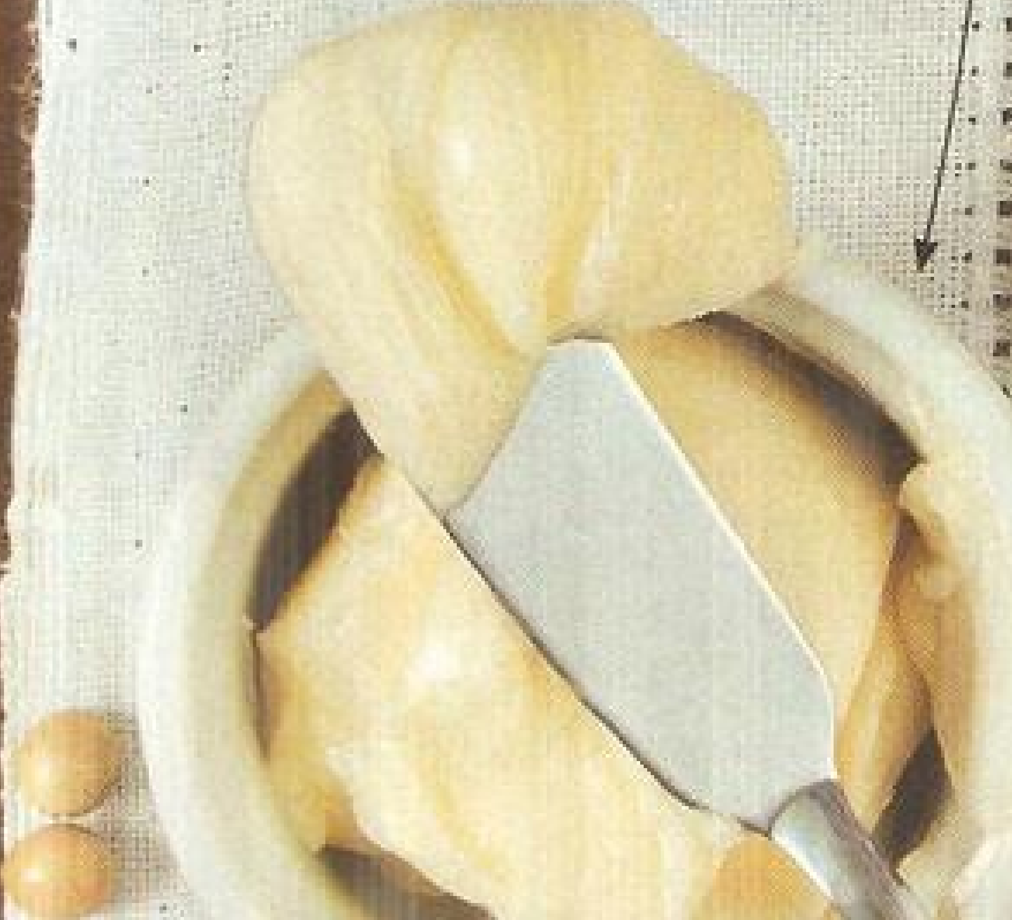
O milho é considerado, junto com a soja, uma supermatéria-prima. Hoje em dia, ele está presente em óleos (não só no óleo de milho mas em outros tipos também), cerveja, colas, fraldas, tinta, papel, lápis de cor, inseticidas, remédios, plásticos. E em geral a planta é transgênica – exceções feitas, por enquanto, ao milho em lata e ao de pipoca

REQUEIJÃO OU NÃO?

Requeijão é a massa coalhada de leite, a caminho de virar queijo, tratada com creme de leite, manteiga, água e sal. Só não o confunda com "especialidade láctea". Vendida ao lado do requeijão no supermercado, com o mesmo tipo de embalagem, a especialidade recebe um monte de aditivos para conservar. É feita de soro de leite, gordura vegetal e amido para engrossar

APARECEU A MARGARINA

Ela foi desenvolvida em 1870 como um mix de gorduras vegetais que tentavam imitar a manteiga. Só ficou parecida, porém, quando recebeu uma injeção de hidrogênio, que a tornou sólida em temperatura ambiente. Essa é a tal gordura vegetal hidrogenada, um tipo de gordura trans usado na maioria dos alimentos industrializados



Em excesso, a glucose de milho faz mal por elevar os níveis de glicose do organismo rapidamente
Às vezes, a especialidade láctea apresenta mais amido do que leite na composição

PROPAGANDA ESPERTA

Nem tudo é como parece nos anúncios e nas embalagens

LASANHA DOCE?

Caldo de carne, lasanha congelada, camarão empanado e outros alimentos contêm açúcar. Ele é ótimo para disfarçar sabores desagradáveis, aparece em quase toda comida industrializada e em quantidade maior do que deveria. O efeito no cérebro é matador: açúcar libera dopamina, que nos deixa mais satisfeitos e alegres. Mas o efeito passa rápido e em instantes queremos mais...

CONTÉM SÓDIO?

Boa parte da comida industrializada tem sal, que realça o sabor dos alimentos, mascara o gosto de ingredientes ruins e ainda tem a propriedade de conservar os produtos e aumentar o tempo de prateleira deles. Não se assuste ao encontrar sal em sucos, doces, achocolatados, energéticos, bebidas à base de soja etc.

COMENDO PAPEL

Os mercados norte-americanos e europeus têm exigido cada vez mais produtos livres de gordura, porém ainda cremosos. Então, para substituir farinha, óleo e outros ingredientes que dão liga, a indústria tem adicionado celulose (fibra alimentar) a alimentos como queijos, sorvetes light, sucos, pão branco etc. São os chamados hidrocoloides

HORMÔNIO ZERO

Esse é o lema de produtores de aves para rebater boatos de que frangos recebiam hormônio de crescimento (GH). Mas, na verdade, isso nunca rolou. "Não é economicamente viável e não há melhorias no desempenho zootécnico (ganho de peso e conversão alimentar) que justifique o uso de GH", diz Paulo Sérgio Rosa, zootecnista da Embrapa Aves

DIETA PUXADA

Na granja, serve-se aos galináceos muito milho e farelo de soja, que os engordam rapidamente, e às vezes até farinha de carne bovina. Embora a ração contenha substâncias com cálcio, o frango de granja tem ossos frágeis devido ao sobrepeso e ao confinamento. Mesmo se fosse liberado para viver solto, morreria cedo por falta de **estrutura óssea**

TUDO PELO CRESCIMENTO

Animais de granja ficam em galpões apertados, comem sem parar, ingerem rações medicadas contra gripe e outras doenças e defecam no mesmo ambiente, além de não dormir (lâmpadas estão sempre ligadas). Tudo isso para crescer rápido. Nesse estado de estresse, o frango "sem hormônios" pode acumular cortisol e adrenalina

CADÊ A GORDURA TRANS?

A indústria anuncia benefícios duvidosos na embalagem dos alimentos. Azeite "sem colesterol", por exemplo, é uma obviedade, já que colesterol é um ácido graxo de origem animal e não aparece em vegetais. Nos produtos com "zero gordura trans", a lei arredonda pequenas quantidades, e uma porção de biscoito (3 unidades) com 0,2 g de gordura trans vira "zero"

A campanha Põe no Rótulo cobra informações claras nas embalagens para evitar risco de morte para alérgicos. Saiba mais em poenorotulo.com.br

TESTE DO FRANGO

Principais diferenças entre as aves de granja e as caipiras

DE GRANJA
- Come soja e milho
- Vive confinado
- Abatido com menos de 2 meses
- R$ 15 o quilo
- Carne pouco membranosa, branca, dissolve quando cozida

CAIPIRA
- Come soja, milho e hortaliças
- Vive em galpões menos apertados
- Abatido entre 2 e 3 meses
- R$ 18 o quilo
- O caipira industrial tem carne similar à do frango criado em granjas

Há também o frango orgânico, que difere do caipira na dieta (só come orgânicos) e no preço (R$ 28 o quilo)

PECADOS DA CARNE

O que os olhos não veem
o estômago sente

REFRI ZERO NÃO EMAGRECE

Embora não sejam tão calóricos, os adoçantes de refrigerantes light, diet ou zero são processados pelo fígado como açúcar comum. Em excesso, isso gera o mesmo processo de engorda de bebidas adoçadas com açúcar – com o risco de não se saber exatamente o efeito desses adoçantes sintéticos a longo prazo

BIFE REMENDADO

Pequenos pedaços de carne podem ser colados para ser comercializados como pedaços maiores. A cola é a transglutaminase, uma enzima natural que a indústria aprendeu a manipular. A substância é permitida por lei e usada como estabilizante em vários tipos de alimento

CALORIAS ENGANOSAS

As tabelas informam calorias e valores nutricionais de uma porção difícil de calcular (em gramas, por exemplo). Nos EUA, a indústria está se adequando a um novo modelo, em que será mencionada a quantidade de açúcar adicionada e o número de porções do pacote. As letras para informar as calorias serão maiores

Como o tratamento com amônia é uma etapa no processo de fabricação, ela não aparece na relação de ingredientes obrigatória das embalagens

DO BOI AO HAMBÚRGUER

1. Em geral, chefs moem os cortes fraldinha e patinho. Na indústria, são moídas as **sobras** do frigorífico: os "retalhos", que não têm o valor comercial de filés e que virariam sebo ou ração. Tudo isso vai para uma centrífuga de alta velocidade. A gordura fica de um lado, e a carne magra do outro

2. A massa magra é misturada a temperos, sal, conservantes e outros pedaços de carne moída extraídos da porção dianteira do animal (acém, paleta, pescoço). Às vezes é preciso adicionar ainda mais **gordura** à mistura, porque hambúrgueres precisam ter liga e equilíbrio entre carne magra e gordura

3. Há uma polêmica sobre o uso de **amônia** (substância presente em vários produtos de limpeza) para amaciar a carne, livrá-la de germes e bactérias e deixá-la com um aspecto rosado. Entretanto, especialistas em carne bovina garantem que a substância não é usada no Brasil

FIQUE DE OLHO

Aprenda a ler tabelas nutricionais

ORDEM DOS INGREDIENTES

Os itens que compõem o alimento industrializado vêm listados em ordem decrescente. Ou seja, o primeiro ingrediente é o mais abundante, e assim por diante. Ah, e quanto menos ingredientes melhor

PORÇÕES

Veja a quantidade de sal e açúcar (a recomendação para um adulto é consumir 5 g de sódio e 25 g de glicose por dia) além da presença de gordura trans (gordura vegetal hidrogenada, óleo vegetal hidrogenado ou parcialmente hidrogenado)

BOLACHA RECHEADA

Sempre cheias de gordura vegetal hidrogenada ou margarina (o que dá no mesmo), as bolachas são feitas com muito sal (já percebeu como de vez em quando a mordida de um biscoito recheado parece meio salgada?), corantes e umectante propilenoglicol para ela não perder umidade

IOGURTE

Amido modificado, xarope de açúcar e goma xantana descaracterizam o produto. O primeiro é um espessante, usado para encorpar e prolongar a validade do iogurte desnatado (sem gordura); o segundo dá sabor agradável e a goma é outro espessante

Em 2013, pacotes de massas Buitoni foram retirados das prateleiras na Itália e na Espanha. Vestígios de carne de cavalo foram identificados no recheio. A marca cancelou o contrato com o fornecedor do ingrediente adulterado

O McDonald's mantém o site **alemdacozinha.com.br** para esclarecer que não usa amônia na carne, que o hambúrguer é feito com 100% de carne bovina, qual é a origem dos ingredientes e outras dúvidas de clientes

LANCHE ETERNO

Em 2010, a fotógrafa Sally Davies começou a fotografar um Mc Lanche Feliz diariamente (**bit.ly/mceterno**). Hoje, mais de 1.500 dias depois, nada estragou: houve desidratação, mas não decomposição. Testes como esse reforçam o argumento de que algumas comidas de fast-food têm excesso de conservantes

O documentário *Super Size Me* (2002) já havia feito um teste parecido com o de Sally. No filme, porém, os sanduíches testados se decompõem, mas as batatas fritas ficam intactas

ASAS À ALIMENTAÇÃO

Servida a mais de 10 km do solo, a comida de avião passou de vilã a arma secreta das companhias aéreas para atrair clientes. Por trás dela, existe uma operação industrial gigantesca e uma competição acirrada para ver quem satisfaz melhor o apetite dos passageiros

TEXTO Natalia Rangel ILUSTRA Romolo DESIGN Mayra Fernandes EDIÇÃO Victor Bianchin

DESTINO: SEU ESTÔMAGO

Saiba o caminho que a comida de avião percorre antes de ser devorada nas alturas

1. As refeições não são produzidas pelas companhias aéreas, mas sim por empresas terceirizadas. As cozinhas ficam instaladas dentro dos aeroportos, facilitando o transporte. Com 48 horas de antecedência, as empresas de catering, como são chamadas, são informadas do número de passageiros de cada voo e calculam a quantidade de comida a ser preparada

2. As carnes são cortadas de acordo com o prato (medalhão, isca ou filé) e assadas ou cozidas com antecedência. Massas, arroz, saladas, pães e sobremesas são preparados no dia da viagem. Apesar da escala industrial, tudo é cortado e embalado à mão, com controle rígido de temperatura e, claro, correndo contra o relógio

3. Imagine centenas de passageiros intoxicados dentro de um avião. Para evitar esse caos, a segurança alimentar é rigorosa. Tudo que passa por algum cozimento, como carnes, massas e molhos, é levado para um choque térmico em uma câmara frigorífica, onde atinge rapidamente os 10 °C. Essa temperatura é considerada ideal para que não haja contaminação por microrganismos

Se as bandejas fossem montadas com a comida ainda quente, um alimento "pegaria" o sabor do outro na mistura

4. Depois do choque térmico, as refeições quentes se unem às frias em uma sala refrigerada, onde as bandejas são montadas e organizadas nos **trolleys** (os carrinhos que nos servem durante o voo). Como nenhum alimento pode ficar mais do que 45 minutos sem refrigeração, os carrinhos são mantidos em uma sala em torno de 3 °C enquanto aguardam o embarque

5. Cerca de duas horas antes da decolagem, os trolleys são abastecidos com fatias de gelo para conservação da comida, lacrados e transportados para pequenos **caminhões** que seguem para a pista dos aviões. Como as entradas de serviço costumam ficar a 8 m do solo, esses caminhões têm pistões hidráulicos para erguerem suas caçambas até a porta. Depois de embarcados, os alimentos são armazenados nas "galleys", as cozinhas de um avião. Quanto maior a aeronave, mais galleys ela tem

6. Desde os trolleys, as bandejas já vêm dispostas em prateleiras em uma espécie de gaiola de metal, que cabe perfeitamente no **forno,** onde serão aquecidas por cerca de 20 minutos. Pães, legumes e verduras têm fornos diferentes. Os funcionários têm de ser rápidos para reabastecer o forno e realocar as refeições nos carrinhos para servir

7. Após o pouso, é preciso lidar com a **louça suja** e com o lixo. Todas as sobras, embalagens e até refeições intocadas são levadas de volta para a cozinha do aeroporto. Uma equipe de funcionários esvazia os carrinhos, colocando o lixo para incineração e a louça suja para lavagem. Mesmo em caso de escalas, toda a comida deve ser retirada e substituída

APERTEM OS CINTOS: O RANGO SUBIU

Curiosidades que você sequer imaginava sobre a gastronomia das alturas

Em 2012, a japonesa EVA Air lançou aviões temáticos da Hello Kitty. Frutas, vegetais, doces e biscoitos são cortados no formato da personagem

GENTE DIFERENCIADA

Não é lei, mas, em geral, o piloto e o copiloto recebem **refeições diferentes entre si.** Isso é para impedir que, caso alguma delas esteja contaminada, os dois passem mal, deixando o avião sem um comandante. Ah, e vale dizer: toda a tripulação come os mesmos pratos que os passageiros

PIOR QUE JILÓ

Há muitas explicações para o **"gosto ruim"** da comida. Em um avião, a sensibilidade das nossas papilas gustativas diminui cerca de 30% para doces e salgados. Além disso, 80% do gosto vem do odor, que não é tão sentido no ar seco da aeronave, que evapora nosso muco nasal. E tem mais: pesquisas indicam que o barulho alto diminui a intensidade do gosto dos alimentos

NEM FOGO NEM GELO

Por questões de segurança, equipamentos com **chama aberta** (como chapas, por exemplo) não são permitidos a bordo. Aliás, já é uma sorte ter comida quente: antes dos anos 60, não havia energia elétrica suficiente a bordo para esquentar as refeições. Refrigeradores também ficam de fora: são substituídos por gelo seco

SURPRESAS DESAGRADÁVEIS

Você consegue adivinhar quais as companhias aéreas em que estes "brindes" foram achados na comida?

1. CACOS DE VIDRO

2. BARATA

3. AGULHAS

4. LAGARTO MORTO

5. LARVAS

A. AIR CANADA
B. QUANTAS
C. JET AIRWAYS
D. AMERICAN AIRLINES
E. AIR INDIA

RESPOSTA: 1. D, 2. E, 3. A, 4. C E 5. B

MENU AÉREO

Cada companhia cria o seu cardápio, mas, em geral, há um ou mais chefs responsáveis por isso. Entre outras coisas, é preciso calcular custos e fazer testes de sabor com passageiros. Atualmente, é moda chamar **chefs famosos** pro trabalho, como Charlie Trotter, na United Airlines, e o brasileiro Rodrigo Oliveira, na KLM. A troca de cardápio ocorre em intervalos de três meses, em média

ALTO NÍVEL

As linhas aéreas com as melhores comidas na classe econômica, segundo a premiação World Airline Awards

1. Asiana Airlines
2. Turkish Airlines
3. Singapore Airlines
4. Qatar Airways
5. Oman Air

Os cobertores podem passar de cinco a 30 dias sem serem lavados. Em 2000, descobriu-se que uma empresa os plastificava sem higienizá-los adequadamente

TURBULÊNCIA

Altos e baixos do gourmet aéreo

1919 Primeiras refeições aéreas são servidas em lancheiras num voo entre Londres e Paris

1973 Companhias começam a usar comidas mais salgadas e apimentadas devido à sua capacidade de reter o sabor na altitude

1987 A American Airlines tira uma azeitona de todas as refeições servidas e economiza US$ 40 mil

2001 Os ataques de 11 de setembro fazem as companhias banirem talheres de metal e adotarem os de plástico

2006 Um plano terrorista faz com que passageiros não possam carregar nada com mais de 100 ml para o voo. Os preços dos drinques a bordo sobem

TÁ NA MESA

Leve sempre um paninho para higienizar sua **mesa retrátil:** elas não são limpas a cada troca de passageiros e podem ter desde sujeira de caca de nariz até restos de fraldas sujas. Uma pesquisa indicou que 60% das bandejas das três maiores empresas dos EUA apontaram a presença da bactéria MRSA, que pode ser fatal

VOANDO COM CLASSE

Serviços vip são o novo truque para conquistar passageiros endinheirados. A Japan Airlines tem um sushi bar a bordo, a Air Canada oferece um programa de refeições com pouca gordura e a Etijad Airways permite solicitar qualquer prato a qualquer momento, mesmo fora do cardápio. Ah, e o chef Gordon Ramsay criou um serviço de quentinhas para avião no Aeroporto de Heathrow, em Londres

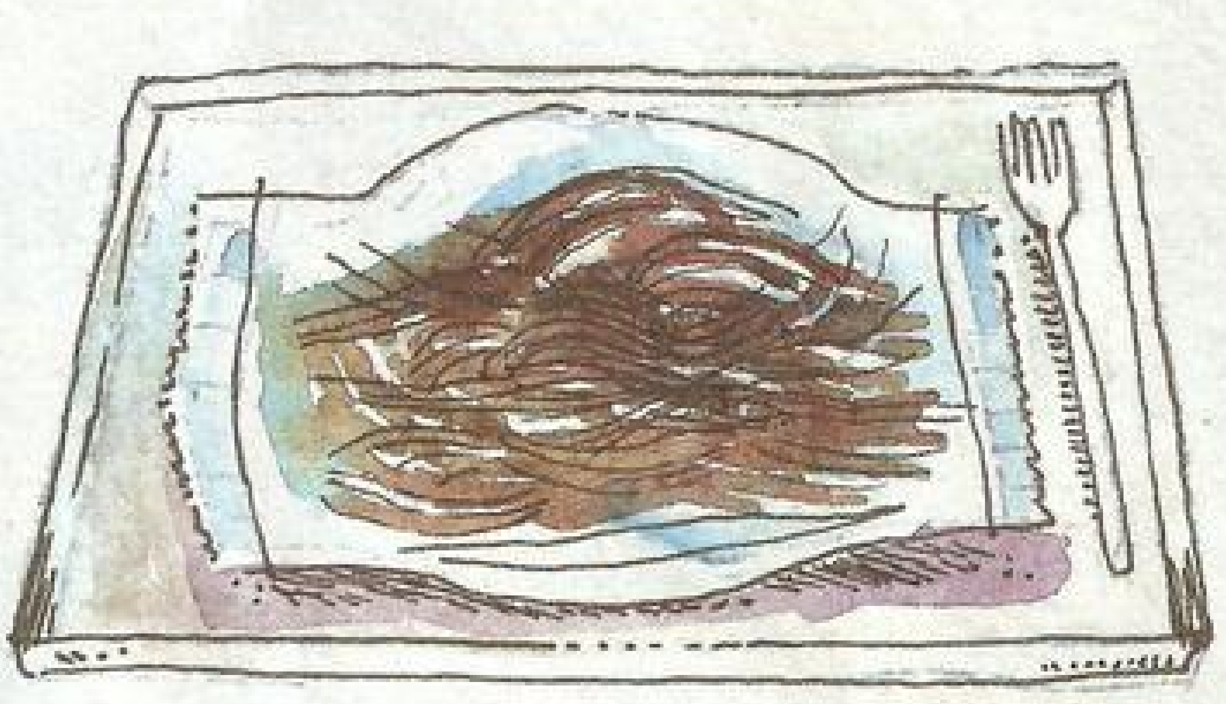
OLHA O AVIÃOZINHO!

Algumas linhas aéreas transformam o voo num tour gastronômico pra lá de exótico

Vai um miojo aí?

- **COMPANHIA** Air Asia
- **TRAJETO** Kuala Lumpur → Papua Nova Guiné
- **CLASSE** Econômica

Macarrão instantâneo (na própria embalagem!)



Só uma opção

- **COMPANHIA** Air Botswana
- **TRAJETO** Botsuana → Maun
- **CLASSE** Sem distinção de classes

Biltong (carne-seca)

Começando bem o dia

- **COMPANHIA** Air Canada
- **TRAJETO** Toronto → Phoenix
- **CLASSE** Executiva

Frutas, iogurte, omelete e salsicha de frango, queijo cottage, batatas de casca vermelha e pimentões assados, pão quente, geleia e manteiga

Queimando a língua

- **COMPANHIA** Air China
- **TRAJETO** Xangai → São Francisco
- **CLASSE** Não especificada

Café da manhã com vegetais marinados em pimenta, arroz estilo japonês (grudento), melão, pão e manteiga

Feijão no desjejum?

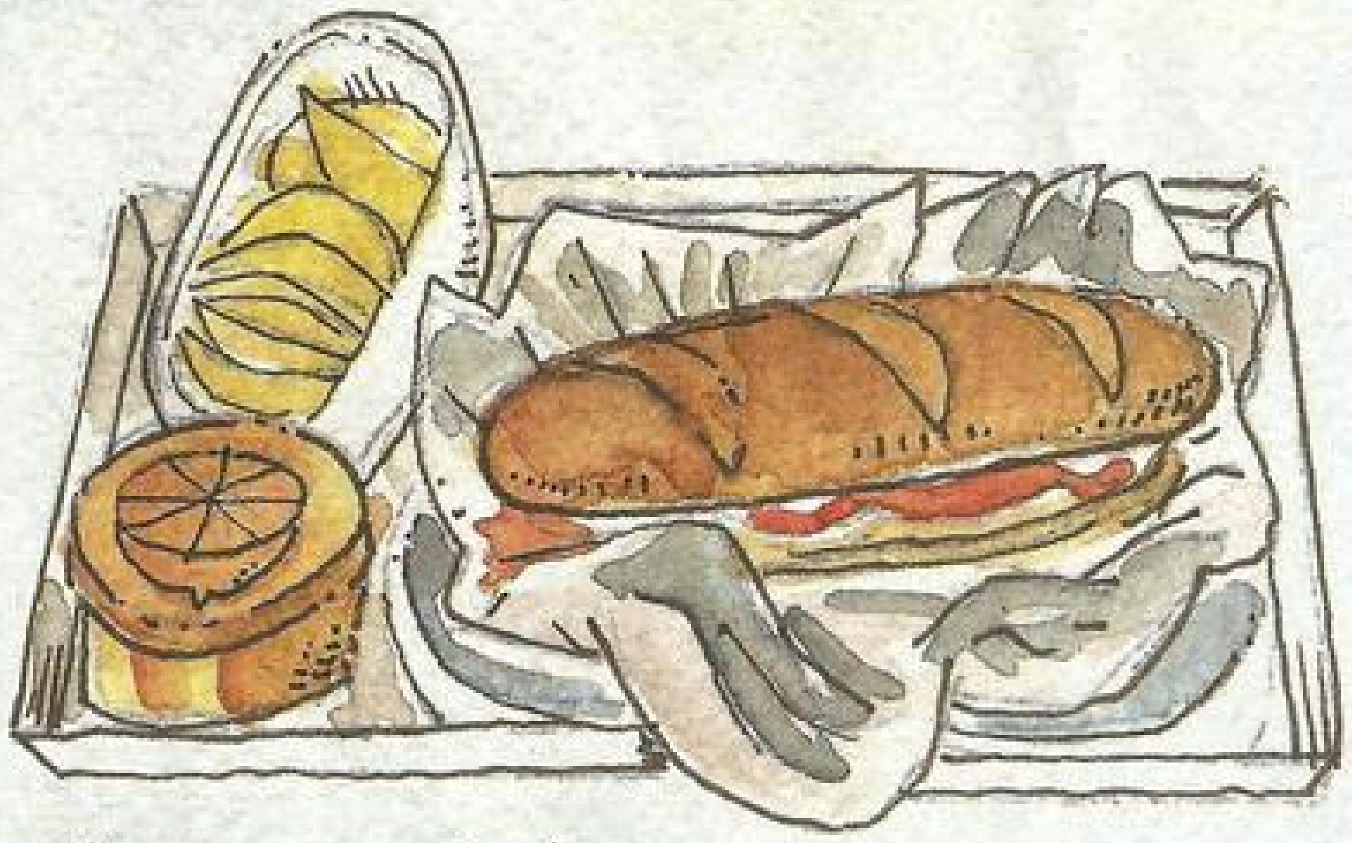
- **COMPANHIA** Air Malta
- **TRAJETO** Malta → Manchester
- **CLASSE** Econômica

Café da manhã com omelete, batatas assadas, feijão defumado, muffin com pedaços de chocolate, suco de laranja e café

Tô meio mareado...

- **COMPANHIA** Thai Airways
- **TRAJETO** Bangkok → Cocos Islands (Austrália)
- **CLASSE** Econômica

Café da manhã com peixe, camarão, lula com batatas e vegetais, croissant com geleia de morango e suco



Opção para vegetarianos

- **COMPANHIA** Cathay Pacific
- **TRAJETO** Taipei → Hong Kong
- **CLASSE** Econômica

Sanduíche com vegetais - pepino, pimentão e cebola roxa

Sabor regional

- **COMPANHIA** Air India
- **TRAJETO** Nova Délhi → Frankfurt
- **CLASSE** Executiva

Dois camarões gigantes fritos, pedaços de frango e duas batatas marinadas em especiarias, salada de mamão e abacaxi e musse de manga

SÃO SERVIDOS **700 MILHÕES** DE REFEIÇÕES EM TODO O PLANETA AO ANO

O SETOR MOVIMENTA **US$ 13 BILHÕES**

423.000 GALÕES DE SUCO DE TOMATE **SÃO CONSUMIDOS POR PASSAGEIROS** NA LUFTHANSA

UMA COZINHA EM LARGA ESCALA EXIGE

800 FUNCIONÁRIOS

42% **DAS PESSOAS TROCARIAM O** LANCHE POR CONEXÃO WI-FI

UM PACOTE DE APERITIVO É **7 VEZES MAIS CARO** QUE NO SUPERMERCADO

17 MIL REFEIÇÕES SAEM ANUALMENTE DO **AEROPORTO DE CONGONHAS (SP)**

90% SÃO SANDUÍCHES

Que banquete

- **COMPANHIA** Air Tahiti Nui
- **TRAJETO** Los Angeles → Papete (Polinésia Francesa)
- **CLASSE** Econômica

Blinis com caviar, sushis, salada de grãos com camarões grelhados, carne ensopada, salada verde com frutas, queijos variados e três tipos de sobremesa

Fica, vai ter bolo!

- **COMPANHIA** Air Emirates
- **TRAJETO** Melbourne → Singapura
- **CLASSE** Primeira

Bolo de aniversário de chocolate com velas e champanhe Dom Pérignon para o passageiro a bordo

FONTES Livros *Flight Catering*, de Peter Jones, e *Aviation Food Safety*, de Erica Sheward, sites *AirlineMeals, CNN, Forbes, Gadling, LSG Sky Chefs, The Independent, The New York Times* e *World Airline Awards*
CONSULTORIA [illegible] vice-presidente comercial e de marketing da companhia Avianca

CHARADA FOTOGRÁFICA

O que esta imagem mostra?

A CASCA DE MELÃO

B ARROZ JAPONÊS

C BATATA CHIPS

RESPOSTA

Taí um close da casca do melão-cantaloupe. O fruto tem origem italiana e se destaca pelo sabor adocicado. Com alto teor de proteína, essa variedade oferece muitos benefícios, como combater a menopausa, prevenir a osteoporose e estimular a síntese de colágeno. Mas o cantaloupe também é perigoso: em 2011, 30 pessoas morreram nos EUA infectadas com bactérias do gênero *Listeria*, que ficam escondidas na textura da casca.

IMAGEM Brandon Quester (**flickr.com/news21**)

TUDO ENSAIADO

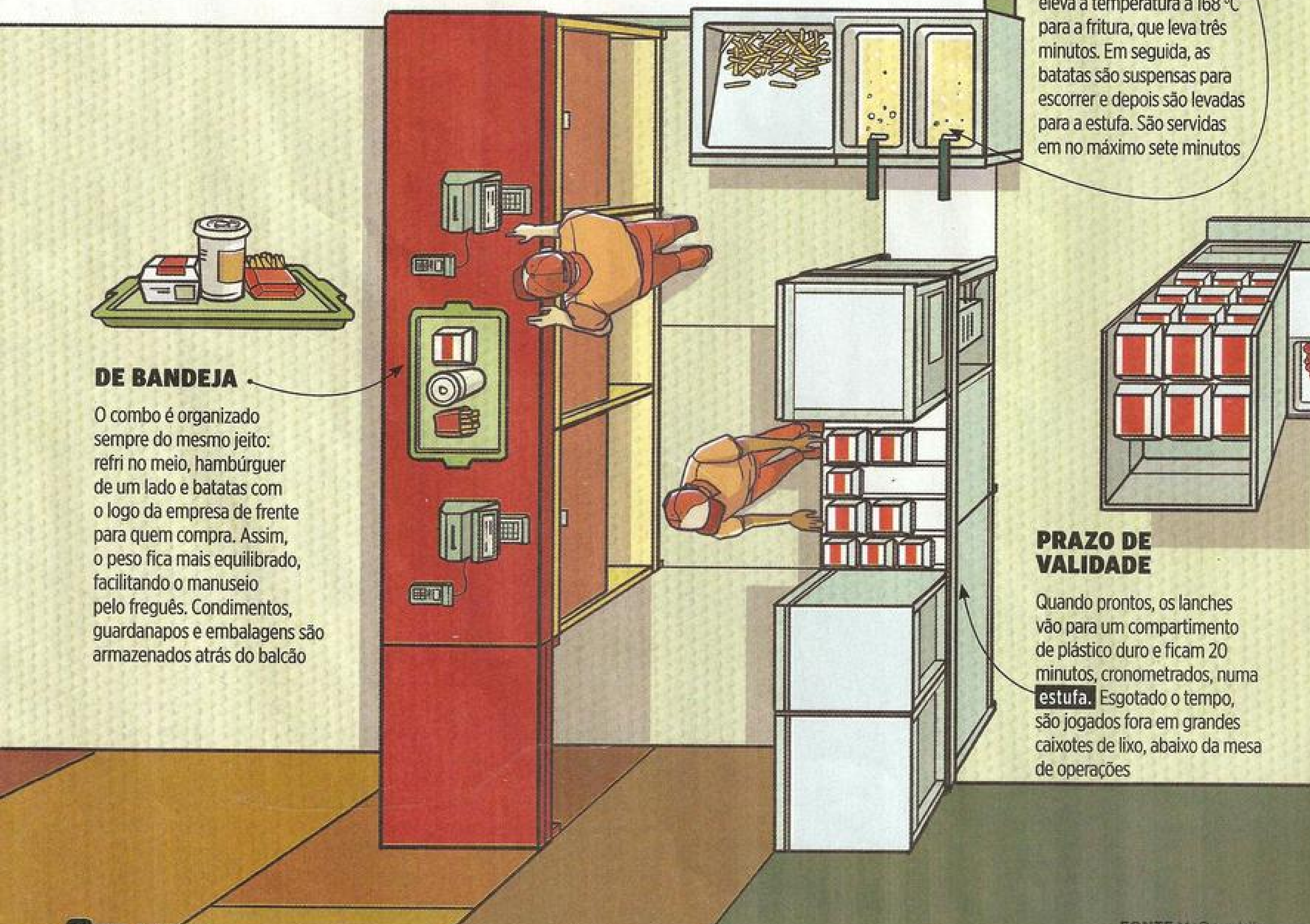
Como funciona a cozinha de um fast-food?

É tudo muito rápido e na base do cronômetro. Até a hora de abrir, os funcionários se revezam na limpeza de equipamentos e no que eles chamam de pré-preparo dos alimentos, num ritmo tranquilo e constante, com revezamento de funções. Recebem caixotes de mercadorias congeladas, picam tomates e cebola, separam o alface e limpam e organizam as câmaras frias (uma para gelados, outra para resfriados). Nos horários de pico de movimento, o funcionário tem é de ficar de olho nos equipamentos, que apitam sozinhos quando o hambúrguer sai da chapa, quando o óleo atinge a temperatura ideal, quando as batatas fritas estão prontas etc.

TEXTO Bárbara Ragov ILUSTRA Gil Tokio DESIGN Ale Kalko EDIÇÃO Tiago Jokura

REFEIÇÃO EXPRESSA

No McDonald's, a equipe precisa entregar o lanche em, no máximo, 50 segundos



OLHO NO ÓLEO

Um tanque com quase 30 litros de óleo é comandado eletronicamente: o funcionário encarregado das **batatas fritas** eleva a temperatura a 168 °C para a fritura, que leva três minutos. Em seguida, as batatas são suspensas para escorrer e depois são levadas para a estufa. São servidas em no máximo sete minutos

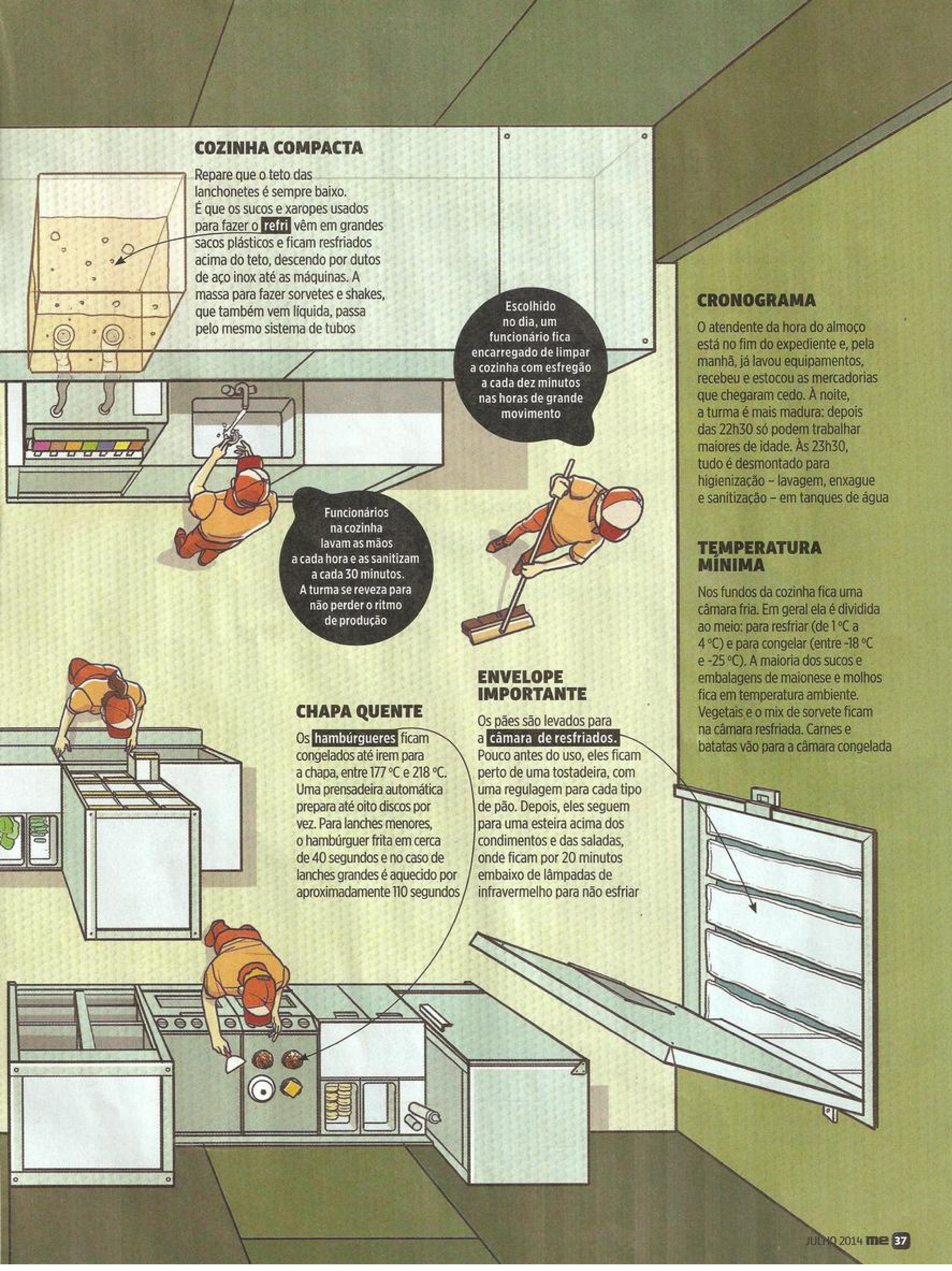
DE BANDEJA

O combo é organizado sempre do mesmo jeito: refri no meio, hambúrguer de um lado e batatas com o logo da empresa de frente para quem compra. Assim, o peso fica mais equilibrado, facilitando o manuseio pelo freguês. Condimentos, guardanapos e embalagens são armazenados atrás do balcão

PRAZO DE VALIDADE

Quando prontos, os lanches vão para um compartimento de plástico duro e ficam 20 minutos, cronometrados, numa **estufa.** Esgotado o tempo, são jogados fora em grandes caixotes de lixo, abaixo da mesa de operações

FONTE McDonald's



COZINHA COMPACTA

Repare que o teto das lanchonetes é sempre baixo. É que os sucos e xaropes usados para fazer o **refri** vêm em grandes sacos plásticos e ficam resfriados acima do teto, descendo por dutos de aço inox até as máquinas. A massa para fazer sorvetes e shakes, que também vem líquida, passa pelo mesmo sistema de tubos

CRONOGRAMA

O atendente da hora do almoço está no fim do expediente e, pela manhã, já lavou equipamentos, recebeu e estocou as mercadorias que chegaram cedo. À noite, a turma é mais madura: depois das 22h30 só podem trabalhar maiores de idade. Às 23h30, tudo é desmontado para higienização – lavagem, enxague e sanitização – em tanques de água

TEMPERATURA MÍNIMA

Nos fundos da cozinha fica uma câmara fria. Em geral ela é dividida ao meio: para resfriar (de 1 °C a 4 °C) e para congelar (entre -18 °C e -25 °C). A maioria dos sucos e embalagens de maionese e molhos fica em temperatura ambiente. Vegetais e o mix de sorvete ficam na câmara resfriada. Carnes e batatas vão para a câmara congelada

CHAPA QUENTE

Os **hambúrgueres** ficam congelados até irem para a chapa, entre 177 °C e 218 °C. Uma prensadeira automática prepara até oito discos por vez. Para lanches menores, o hambúrguer frita em cerca de 40 segundos e no caso de lanches grandes é aquecido por aproximadamente 110 segundos

ENVELOPE IMPORTANTE

Os pães são levados para a **câmara de resfriados.** Pouco antes do uso, eles ficam perto de uma tostadeira, com uma regulagem para cada tipo de pão. Depois, eles seguem para uma esteira acima dos condimentos e das saladas, onde ficam por 20 minutos embaixo de lâmpadas de infravermelho para não esfriar

ENGENHARIA ALIMENTAR

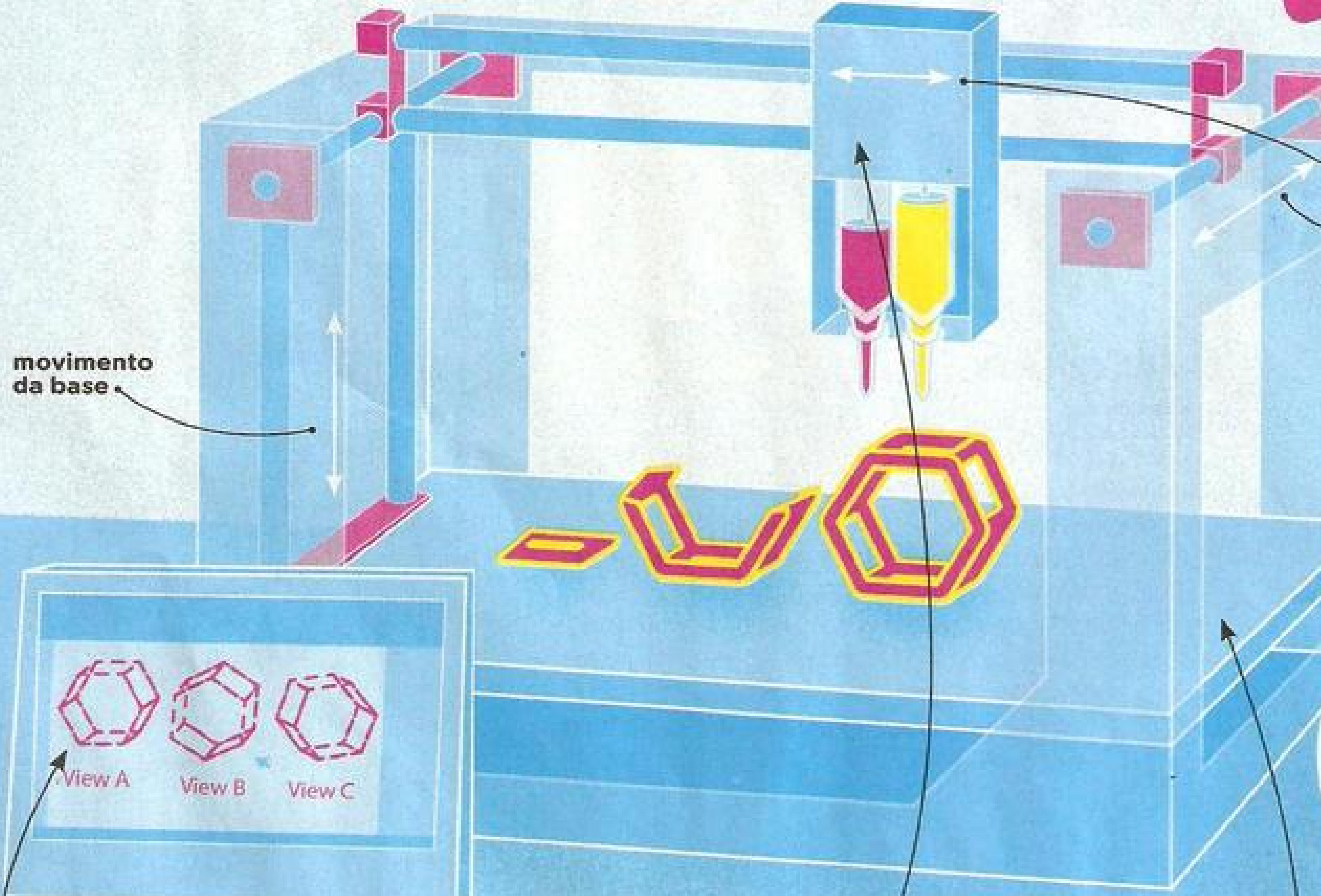
Como funciona a impressão 3D de comida?

Igual à de uma impressora 3D convencional. A diferença é a matéria-prima: em vez de plástico e metal, a impressão é feita de gel comestível ou ingredientes maleáveis (queijo, chocolate, caramelo). Os cabeçotes montam o alimento camada a camada, e à medida que ele vai tomando forma o material endurece até que, após algumas horas, vira um ravióli, uma banana sintética ou um canapé de patê de peru montadinho! A graça da engenhoca é possibilitar a criação de alimentos com formatos incríveis e intercalando ingredientes (sintéticos ou naturais) de maneira inovadora, como uma salsicha feita 70% com carne de porco e 30% de mostarda. Tudo isso sem precisar pôr a mão na massa!

TEXTO Bruno Lazaretti ILUSTRA Elias Fernandes

CARTUCHOS GOURMET

Imprimir comida ainda está longe de ser prático e prazeroso



MODELAGEM VIRTUAL

Antes da impressão vem o **projeto,** criado em um software de modelagem 3D. A diferença para um alimento normal começa aqui, já que o alimento pode se materializar em formatos impossíveis de acontecer caso fossem montados à mão. Já pensou fazer um floco de neve de chocolate ou uma massa em formato de dragão?

INJEÇÃO ELETRÔNICA

A parte que faz o trabalho duro da impressão é o **cabeçote.** Preso no final de um braço mecânico, ele pulveriza ou deposita o ingrediente líquido ou gel em linhas muito finas (0,1 mm de largura). Cada modelo de impressora é de um jeito: algumas têm apenas um cabeçote e outras usam vários para juntar um monte de ingredientes de uma vez

DE BAIXO PARA CIMA

A montagem do alimento rola em camadas. Para criar um cubo, por exemplo, a impressora produz primeiro um quadrado (o lado inferior) na **base,** linha a linha. Depois, passa a injetar mais linhas só nas bordas desse quadrado inicial para formar as paredes. E assim continua, até preencher o topo

DIETA RESTRITA

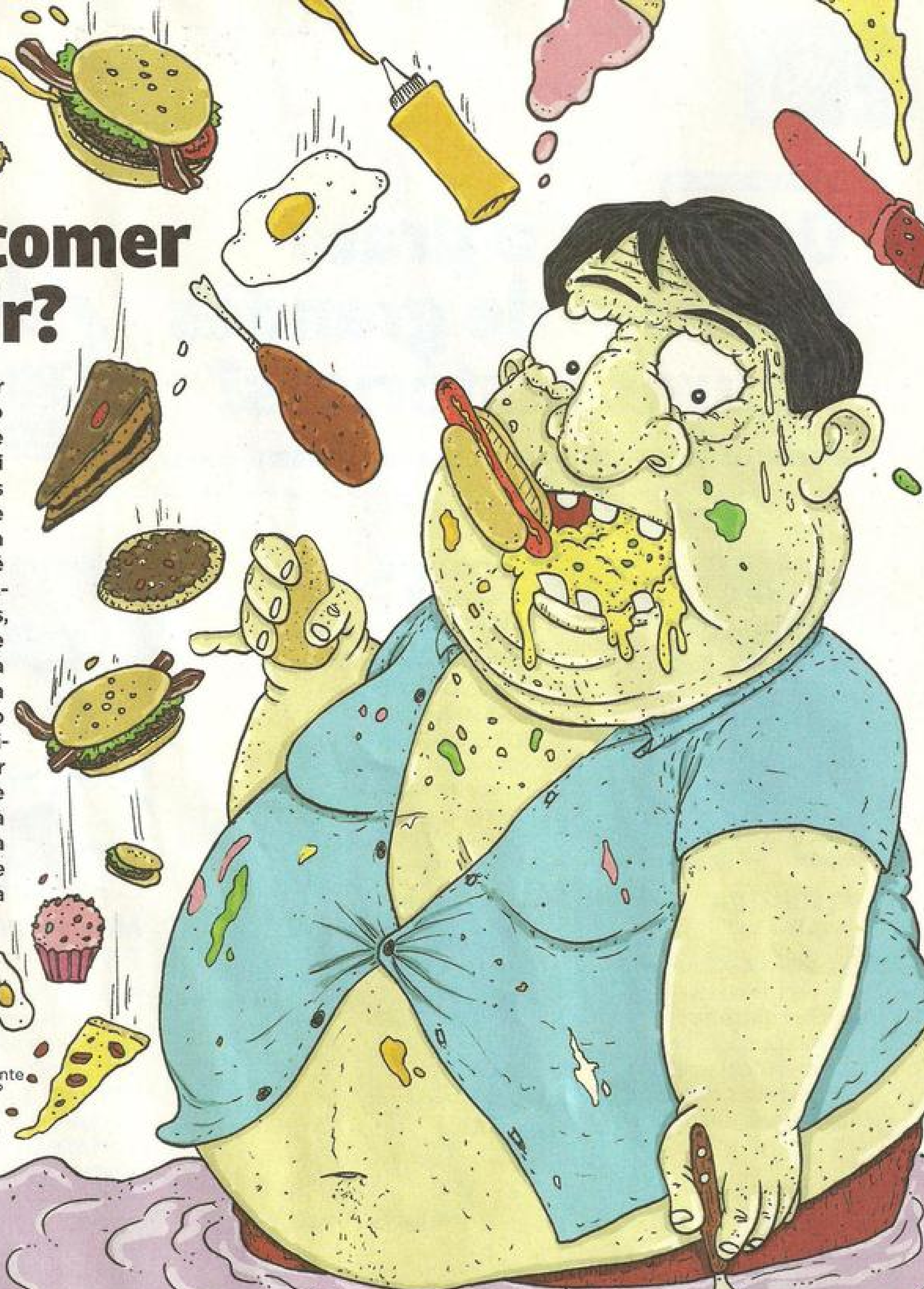
A tecnologia ainda engatinha. Até agora só foram feitos alimentos com ingredientes pastosos **(massas,** chocolate e queijo). E alguns deles ainda precisam ser cozinhados depois, como o macarrão. Há projetos experimentais com géis orgânicos feitos em laboratório que já saem prontos, mas sabor e cor vêm de aromatizantes e de corantes

HAMBÚRGUER DE PROVETA

Impressão com células pode resultar em carne de laboratório

Além de alimentos e objetos, impressoras 3D estão sendo exploradas na medicina para criar órgãos artificiais injetando células em uma base de gel nutritivo para que elas se desenvolvam. É um projeto ambicioso e distante: até agora, cientistas só conseguiram criar pequenos pedaços de cartilagem e de fígado. Mas foi o suficiente para Peter Thiel, milionário cofundador do Paypal, criar a empresa Modern Meadow, que pretende usar a tecnologia para imprimir um bife do zero com células de vaca.

IMAGENS Divulgação/reprodução FONTES Sites *Wired*, *The New York Times*, *Modern Meadow*, *BBC*, *Organovo* e *Gizmodo*



E MENTOS COM COCA-COLA?

É possível comer até explodir?

Não. Quando estiver próximo de atingir o limite de sua capacidade, o estômago toma providências para que a ingestão de alimentos seja interrompida. O comilão vai se sentir estufado e com dor, ter náuseas e refluxo, transpirar muito e vomitar. "Esse mal-estar seria insuportável e impediria que a pessoa continuasse a comer até romper o órgão", diz o cirurgião do aparelho digestivo Almino Cardoso Ramos, presidente da Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica. Ainda assim, seria preciso muita comida para chegar a esse ponto, já que o estômago é muito resistente e tem grande possibilidade de dilatação – consegue receber cerca de 1,5 litro de alimentos, mas pode se expandir ainda mais. Ele só explodiria em situações mais raras, como o trauma de um acidente de carro (com a vítima de barriga cheia) ou uma debilidade causada por um câncer ou uma cirurgia.

PERGUNTA DA LEITORA >
Ana Claudia, São Paulo, SP
TEXTO Julia Moioli
ILUSTRA Wanderson Miranda - Estúdio Monga

CONSULTORIA Jaime Natan Eisig, médico assistente doutor de gastroenterologia clínica no HC/FMUSP

SUA MÃE TEM RAZÃO

Por que devemos lavar as mãos se comemos com talheres?

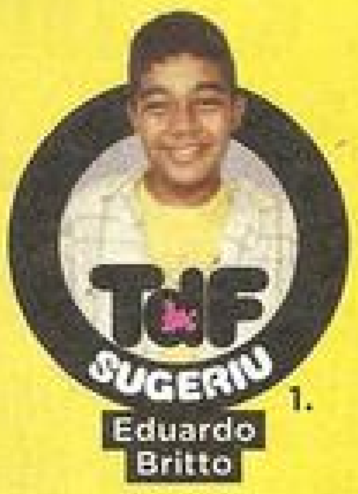
Porque, sem perceber, acabamos tocando as partes dos talheres que são levadas à boca, contaminando-a com os micro-organismos presentes nos nossos dedos. Isso também pode acontecer com copos, pratos e canudinhos. Vale lembrar que as mãos são uma das partes do corpo com maior quantidade de vírus e bactérias, já que entram em contato com todo tipo de ambiente e objeto. Nelas, esses seres não costumam causar nenhum incômodo, mas, "do lado de dentro" do corpo, podem provocar doenças infecciosas, como diarreia e gripe. Por isso, antes das refeições, use álcool gel ou lave as mãos, esfregando bem uma na outra com sabonete.

PERGUNTA DO LEITOR > Romulo Villela Pontes, São Paulo, SP
TEXTO Julia Moioli ILUSTRA Wanderson Miranda - Estúdio Monga

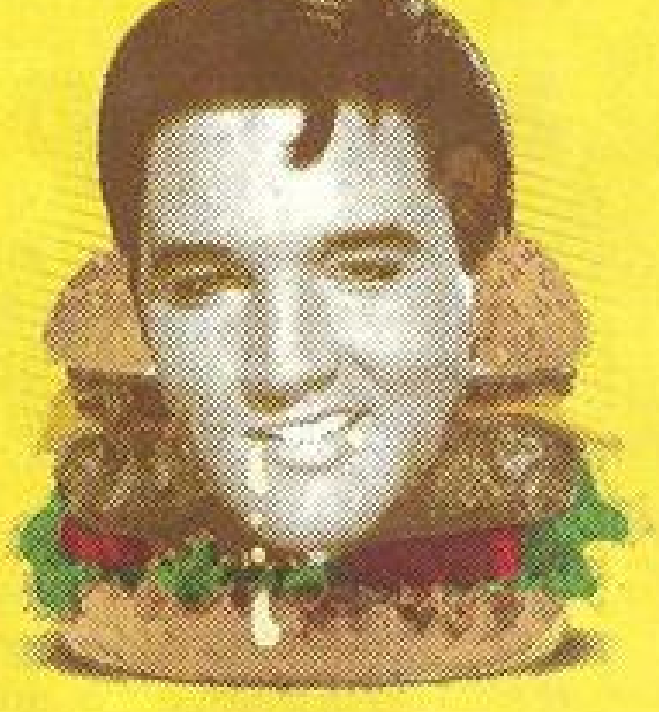
CONSULTORIA Maria Lígia C. Carvalhal, professora do Departamento de Microbiologia do ICB/USP, Roberto Figueiredo (Dr. Bactéria), biomédico da Microbiotec e apresentador de TV, e Valéria Cassettari, infectologista do Hospital Universitário da USP

MENU DOS RICOS E FAMOSOS

Qual era o prato favorito de grandes figuras históricas?



TEXTO Vinícius Giba ILUSTRA Flávio Bá DESIGN Ale Kalko EDIÇÃO Tiago Jokura



CLEÓPATRA
(69 A 30 A.C.)

A rainha egípcia costumava servir nos banquetes pombo recheado com vegetais da estação. De sobremesa, bolos repletos de figos e nozes, cobertos com mel e gergelim

ALEXANDRE, O GRANDE
(356 A 323 A.C.)

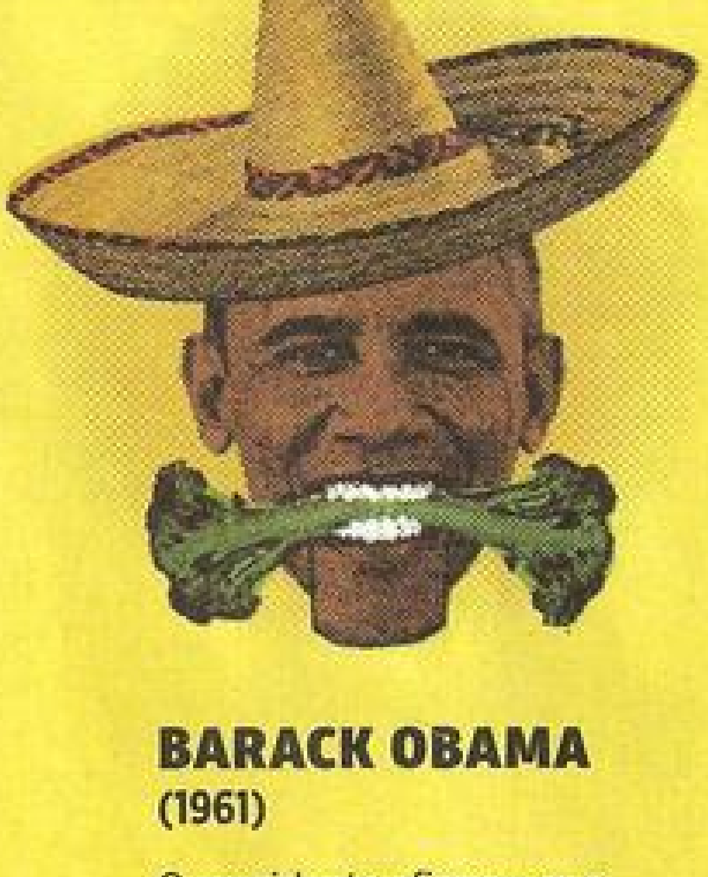
O líder macedônio recebeu uma educação alimentar rígida: nada de luxo, apenas comida simples. No comando das campanhas, comia o que encontrava pelo caminho, como pães, nozes e carne bovina, de veado e peixe

ANNE FRANK
(1929 A 1945)

Perseguida pelo nazismo, a menina viveu escondida num sótão por dois anos. Batatas, ervilhas e feijão faziam parte de todas as refeições. Em seu diário, Anne confessou que comemorava a chance de saborear cenouras, salsichas de fígado ou fatias de pão com geleia

ELVIS PRESLEY
(1935 A 1977)

A lista é tão longa quanto calórica. Além do tradicional sanduíche de banana com pasta de amendoim, batizado com o seu nome, o Rei do Rock vivia à base de ovos mexidos com muito bacon, hambúrgueres, frango frito, purê de batata, bolo de milho e geleia de uva



BARACK OBAMA
(1961)

O presidente afirmou que brócolis são seu alimento preferido. Contudo, a primeira-dama Michelle confessou que o esposo aprecia comida mexicana, como guacamole e nachos

FRANKLIN ROOSEVELT
(1882 A 1945)

Hot dog, queijo quente, ovos mexidos e torta de frutas

GETÚLIO VARGAS
(1882 A 1954)

Ele tinha um paladar bem regionalista: filé-mignon à gaúcha

DILMA ROUSSEFF
(1947)

A presidente segue a tradicional dieta brasileira. Não pode faltar arroz, feijão, bife e ovo frito à mesa. Pratos italianos, como polpetone e espaguete à carbonara, também são comuns no Palácio da Alvorada

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA
(1945)

Tipicamente nordestino: rabada com angu, feijoada e churrasco

DOM PEDRO II
(1825 A 1891)

Adorava canja de galinha, prato que comia quase todos os dias. Seu pai, dom Pedro I, também tinha um gosto simples: arroz, feijão e carne

DOM JOÃO VI
(1767 A 1826)

Entrou para a história por comer três frangos e cinco mangas em apenas uma refeição

ADOLF HITLER
(1889 A 1945)

O führer seguia uma dieta vegetariana. Tinha preferência por aspargos, pimentões e couve-flor, acompanhados de arroz ou macarrão. Por medo de ser envenenado, alimentava-se somente após a comida ser experimentada por uma de suas 15 provadoras

NAPOLEÃO BONAPARTE
(1769 A 1821)

Frango refogado no azeite, com tomate, bacon e cogumelos, guarnecidos por lagostins e ovos fritos. O prato foi batizado de Frango à Marengo, homenagem ao local onde foi criado

PRINCESA ISABEL
(1846 A 1921)

Os doces portugueses eram a sua tentação. A preferência ficava por conta dos quindins e pães de ló. Sorvetes completavam a gulodice

RICHARD NIXON
(1913 A 1994)

Pela manhã, suco de laranja, metade de uma toranja, cereais com leite desnatado e café. Para o almoço, a preferência era rolo de carne

CHE GUEVARA
(1928 A 1967)

Um dos líderes da revolução cubana tinha paladar simples: café amargo e pudim de leite

JOHN KENNEDY
(1917 A 1963)

Tinha preferência pela culinária francesa. Quando saía para jantar, costumava pedir frango no champanhe. Na Casa Branca, o prato mais comum era o New England Fish Chowder, um caldo à base de leite, batatas, cebola e arinca – peixe da família do bacalhau

RAINHA ELIZABETH II
(1926)

A receita da longevidade inclui cereais com frutas secas ou macadâmias e sanduíches de geleia pela manhã. No almoço, linguado grelhado e torta de chocolate

FONTES Livros *Remembering Che: My Life with Che Guevara*, de Aleida March, *A Canja do Imperador*, de J.A. Dias Lopes, *O Diário de Anne Frank*, de Anne Frank, *Tacuinum de' Eccellentissimi*, de Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini, e *The Life and Cuisine of Elvis Presley*, de David Adler, e sites *Folha de S.Paulo, Daily Mail, Reuters, Revista Menu, IstoÉ, Academia Barilla* e *Taccuini Storici*

IMAGEM 1. Arquivo pessoal

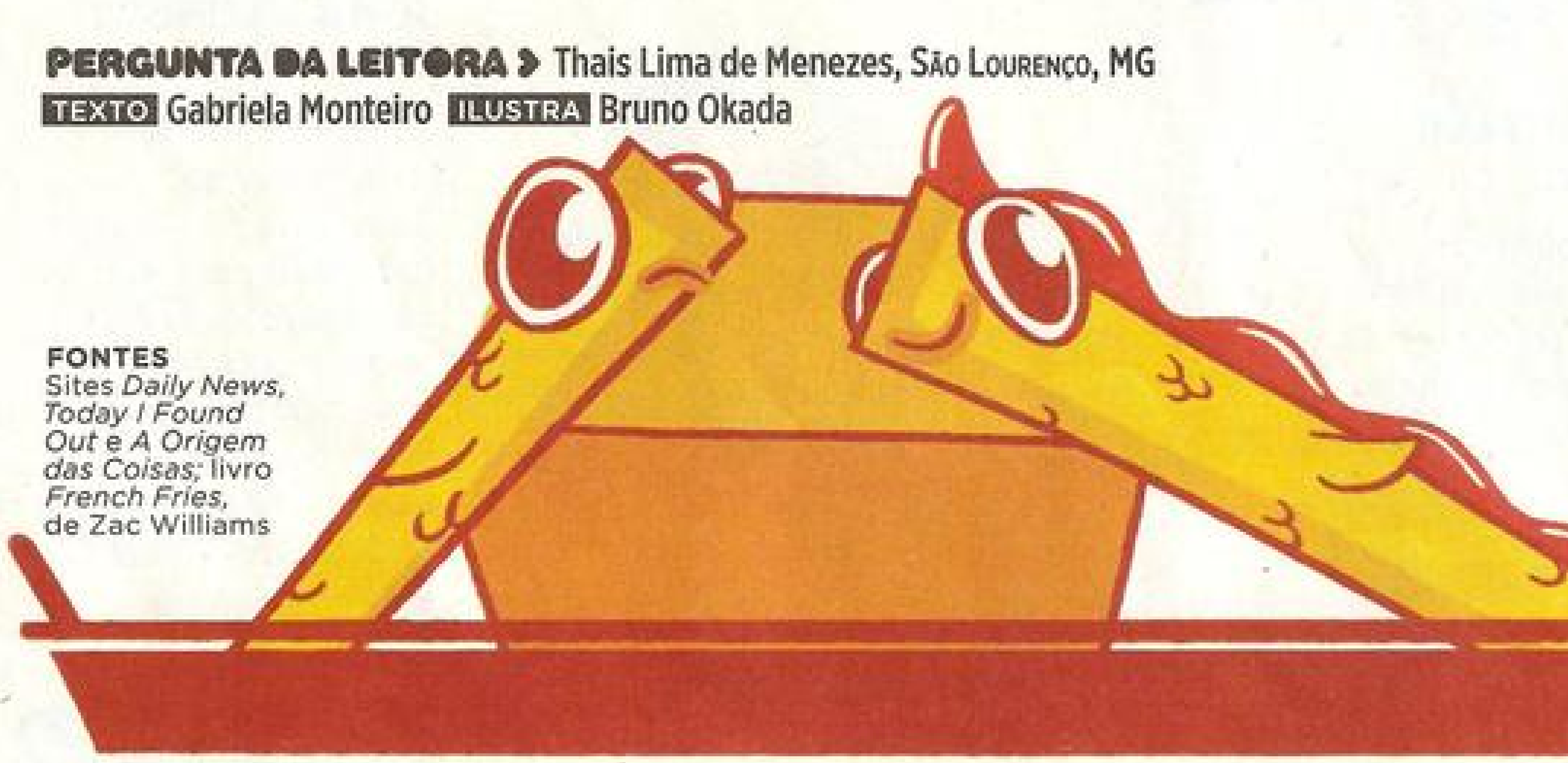
À FRANCESA
Na 1ª Guerra, soldados norte-americanos ou ingleses teriam ido à Bélgica para provar as famosas batatas fritas. Como os belgas falavam francês, o quitute foi batizado, em inglês, de "french fries" (batatas francesas)

NÃO FOI O MCDONALD'S

Quem inventou a batata frita?

De acordo com registros históricos, a Bélgica é o berço da iguaria, mas os franceses também reivindicam a autoria. Por volta de 1680, o rio Meuse, que abastecia cidades entre Dinant e Liège, na Bélgica, congelou, impossibilitando a pesca. Para que a população não passasse fome, batatas eram cortadas em palitos, para se assemelhar a pequenos peixes, e fritas. Na França, a primeira menção documentada sobre batatas fritas é de 1755, com a publicação do livro *Les Soupers de la Cour*, de Menon. Nele, há várias receitas de "pommes frites" (batatas fritas, em francês). As fritas também eram populares na Pont Neuf, em Paris, onde eram comercializadas após a Revolução de 1789. Vale lembrar, também, que o primeiro país europeu a ter contato com as batatas foi a Espanha, que trouxe o tubérculo da Colômbia para o Velho Continente.

PERGUNTA DA LEITORA > Thais Lima de Menezes, São Lourenço, MG
TEXTO Gabriela Monteiro ILUSTRA Bruno Okada



FONTES
Sites *Daily News, Today I Found Out* e *A Origem das Coisas;* livro *French Fries*, de Zac Williams

DÚVIDA EXPLOSIVA

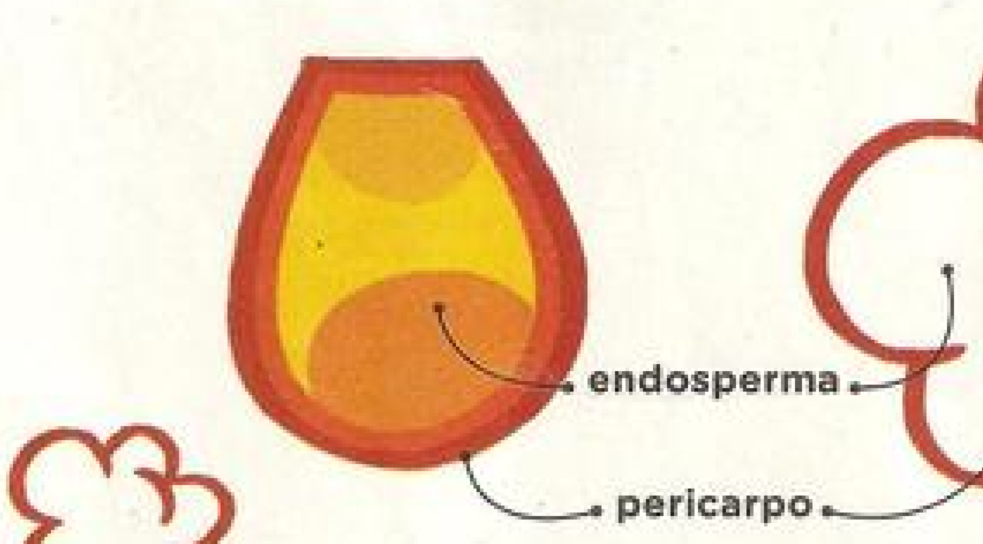
Por que nem todo milho vira pipoca?

O grão de milho-pipoca (*Zea mays everta*) estoura porque contém mais água (entre 12 e 16%) e tem casca mais resistente do que o milho comum. Quando a semente é exposta ao calor (temperatura mínima de 170 °C), a água encapsulada vira vapor, que se expande. A pressão é tanta que a casca se rompe. No primeiro contato com o ar, o amido (gelatinoso no interior do grão) solidifica-se e vira a espuma branca que comemos. Caso haja irregularidades na casca, como furos ou rachaduras, o vapor de água escapa e a casca não explode, formando o piruá (milho que não estourou). Outros fatores que impedem a transformação do milho em pipoca são a contínua exposição ao sol – que acaba secando o interior do grão – e o aquecimento abaixo da temperatura necessária.

PERGUNTA DA LEITORA > Rachel Araújo, São Paulo, SP
TEXTO Gabriela Monteiro ILUSTRA Bruno Okada

PULGA ATRÁS DA ORELHA ?

ANATOMIA DO MILHO
Quantidade de água é determinante



FONTES Artigos *A Cultura do Milho Pipoca no Brasil*, de Cleso Antônio Pacheco, pesquisador da Embrapa, e *O Cultivo de Milho Pipoca no Brasil*, de Eduardo Sawazaki, pesquisador do Centro de Plantas Graníferas – IAC

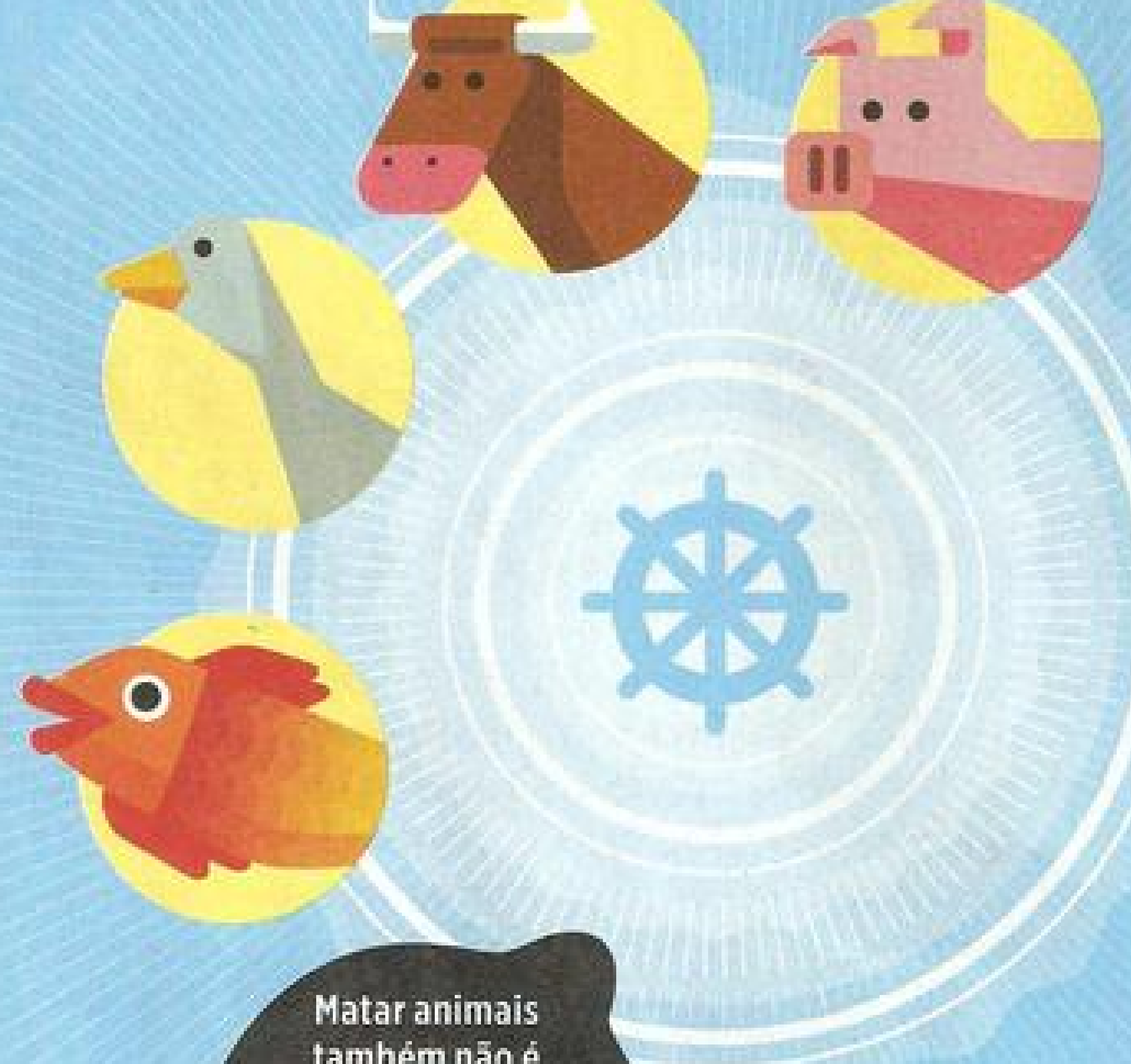
Que alimentos são proibidos pelas religiões?

TEXTO Tiago Jokura ILUSTRA Raul Aguiar

ISLAMISMO

Bebidas alcoólicas são proibidas para os fiéis e por leis civis em vários territórios islâmicos. Também são vetados: suínos, cães, frutos do mar (exceto vegetais, peixes com escama e camarões), macacos, animais selvagens, aves de rapina, répteis, anfíbios e insetos. Além disso, há normas minuciosas sobre abate e preparo de alimentos

No Ramadã, nono mês do calendário muçulmano, é proibido se alimentar e tomar líquidos entre o nascer e o pôr do sol



Matar animais também não é bem visto no budismo por causa da crença na reencarnação de seres humanos em forma de animais e vice-versa

BUDISMO

Não há leis proibindo ou permitindo alimentos como no judaísmo ou islamismo. A conduta alimentar varia entre as vertentes budistas, de acordo com princípios práticos e filosóficos da religião. Há desde grupos que comem carne, peixe e ovos até budistas veganos, que não consomem produtos animais pelo princípio de não causar danos a outras vidas

JUDAÍSMO

Um conjunto de leis (kashrut) determina os alimentos apropriados (kosher). Alguns ingredientes proibidos parecem com os do islamismo, mas há peculiaridades: misturar carne e leite, tipo hambúrguer e queijo, não pode. Os mamíferos permitidos precisam ruminar e ter unhas fendidas. Isso exclui porcos (não ruminam) e camelos (não têm fendas nas unhas), entre outros bichos

CRISTIANISMO

Na Igreja Católica a restrição alimentar acontece num período específico: a quaresma – período de 40 dias após o Carnaval, descontando-se os domingos. Na quarta-feira de cinzas e nas sextas-feiras que precedem a Páscoa, recomenda-se que os fiéis se abstenham de carne bovina. Por isso a tradição de almoçar peixe na sexta-feira santa

Entre os protestantes, adventistas do sétimo dia não consomem carne suína

FONTES faithandfood.com, alimentoshalal.com

DIETA DOS BICHOS

Por que não existe ração para gato sabor rato?

Por dois motivos: ratos não são necessariamente o alimento preferido dos bichanos e, como os humanos associam esses roedores à sujeira e doenças, pouca gente compraria ração desse sabor. Mas os felinos domésticos têm características de predadores e, fora do ambiente doméstico, caçam seu próprio alimento e podem comer pequenos animais, como roedores, aves e répteis. A fama de caçadores de rato vem da Idade Média: quando a peste negra assolou a Europa, a proliferação dos roedores, transmissores da doença, foi contida por gatos.

PERGUNTA DO LEITOR > Fabio Eudes da Silva Brumano, Periquito, MG

TEXTO Kátia Abreu ILUSTRA João Montanaro DESIGN Mayra Fernandes EDIÇÃO Tiago Jokura

O QUE É DO HOMEM O BICHO NÃO COME?

Desbancamos outros mitos sobre alimentação animal

CACHORROS PODEM COMER OSSOS

Os ossos fornecem cálcio e auxiliam na limpeza de resíduos de alimentos que ficam entre os dentes. Antigamente era comum oferecer restos de comida por serem uma opção barata de dieta para cães. Eles podem se esbaldar com os restos de carne presos nos ossos e alguns gostam de quebrá-los para comer até o tutano

URSOS NÃO CURTEM PIQUENIQUE

Eles comem o que está mais acessível: se for piquenique, mandam brasa, mas não que prefiram tortas e sanduíches a outros alimentos. Ursos são animais onívoros, ou seja, consomem todo tipo de alimento. A dieta varia de acordo com o que encontram. Há também relatos de animais que reviram lixos em busca de alimentos

SAPOS NÃO COMEM SÓ INSETOS

Eles também curtem outras presas pequenas de seu habitat, como larvas, vermes, minhocas, caracóis, cobras, camundongos e até peixes. Seu apetite por insetos, porém, ajuda a evitar grandes prejuízos à agricultura

RATOS NÃO PREFEREM QUEIJO

Como os dentes incisivos não param de crescer, eles roem o tempo todo. Na busca por alimento fácil, comem queijo quando ficam expostos, como em lojas e feiras. Mas há estudos mostrando que doces são mais efetivos como armadilhas, já que o olfato sensível tende a manter ratos afastados de odores fortes

COELHOS NÃO AMAM SÓ CENOURAS

Os dentuços comem vários legumes, frutas e verduras, mas alguns tipos de coelho gostam dos ramos verdes dessa raiz. A imagem clássica do Pernalonga traçando uma cenoura é de 1934, parodiando uma cena de *Aconteceu Naquela Noite* em que Clark Gable aprecia o quitute enquanto pede uma carona

TARTARUGAS NÃO GOSTAM DE PIZZA

Na vida real, os ninjas Michelangelo, Donatello, Rafael e Leonardo comeriam frutas, vegetais, verduras e até uma carninha. E seus parentes que vivem na água se alimentam de camarões, moluscos e caranguejos, além de outros animais e plantas aquáticas

TUBARÕES NÃO CAÇAM HUMANOS

Eles precisam de uma dieta energética e rica em gordura – nada a ver com a carne humana. A maioria dos ataques rola quando o tubarão confunde nadadores com possíveis presas. Geralmente, soltam a pessoa após a primeira mordida, que já é o suficiente para causar hemorragia, infecção, amputação e até morte

GALINHAS NÃO CISCAM APENAS EM BUSCA DE MINHOCAS

Essas aves catadoras passam grande parte do dia perambulando de cabeça baixa em busca de alimento. Mas minhoca está longe de ser item exclusivo na dieta galinácea: elas comem sementes, frutas, verduras e pequenos invertebrados que possam encontrar pelo chão

CONSULTORIA Patrícia Alexandrini Menão, bióloga do Zoológico de São Paulo, e Adriana Vieira, médica veterinária
FONTES Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals (RSPCA); World Wild Life e **cracked.com**

MISTÉRIOS DA FÍSICA

Por que embalagens de produtos sólidos informam o "peso líquido"?

O termo não tem nada a ver com estado físico. Ele se refere à quantidade do produto, em gramas ou quilos, desconsiderando o peso da embalagem ou de qualquer outro objeto colocado nela, como brindes. Essa informação é exigida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) para que o consumidor saiba o quanto está adquirindo. A expressão "peso neto" é um sinônimo, traduzido quase literalmente do inglês *net weight.* Ela é mais comum no restante da América Latina, por isso produtos destinados também à exportação trazem ambas as versões. Já alimentos em conserva, além de indicar o "peso líquido", precisam explicitar o "peso drenado", ou seja, desconsiderando o peso da calda ou fluido.

Na economia, "líquido" também indica subtração: "salário líquido" é o valor do pagamento após o desconto dos impostos

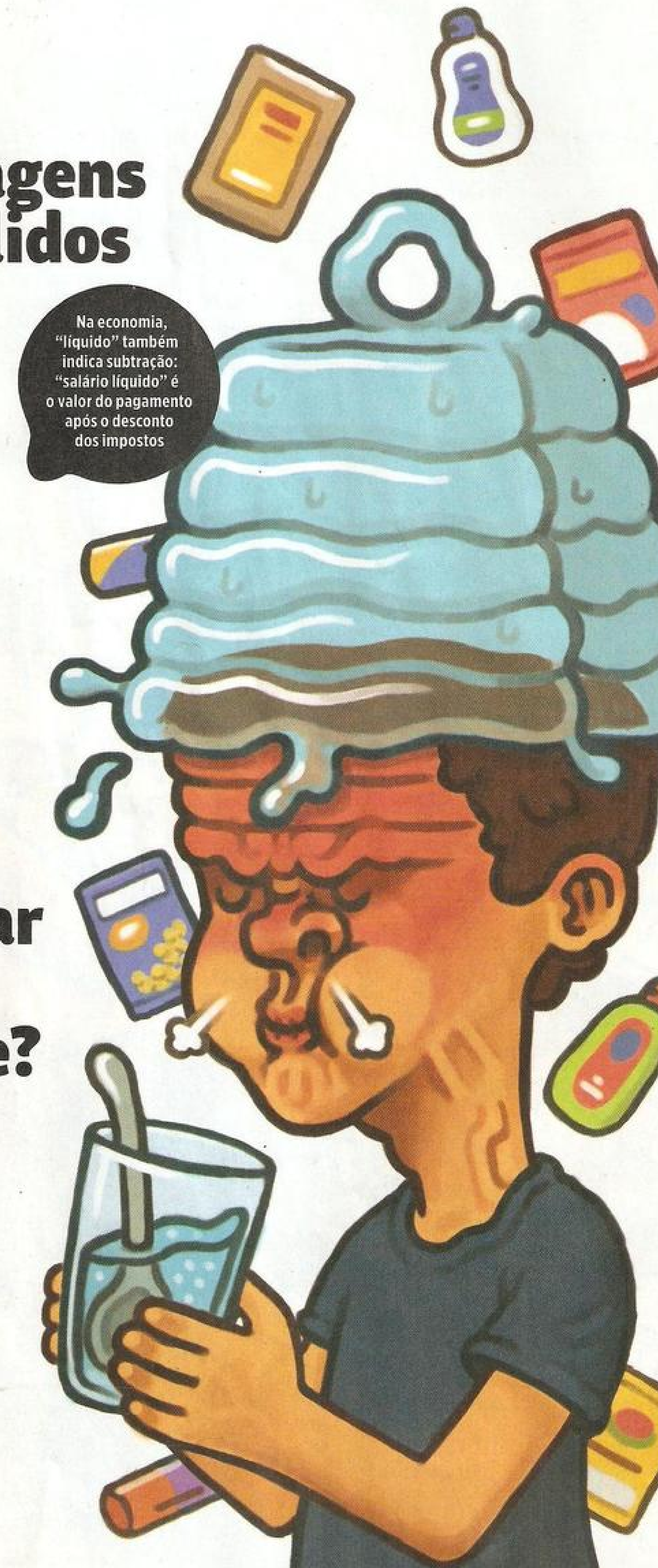
PERGUNTA DA LEITORA > Isabela, São Paulo, SP
TEXTO Bruno Machado ILUSTRA Bruno Atanásio

PASSOU, PASSOU...

Água com açúcar tem mesmo efeito calmante?

Quimicamente falando, não. Mas a mistura pode se beneficiar do "efeito placebo", fenômeno em que um remédio falso gera uma reação legítima por força da autossugestão do indivíduo. Ou seja: de tanto a pessoa acreditar no poder do tratamento, seu cérebro acaba estimulando o próprio organismo rumo à cura. "Outro possível benefício é que o açúcar age em regiões cerebrais que respondem pelas emoções, causando uma sensação de prazer", diz Marcela Echeverry, professora de neurofarmacologia da Universidade Federal do ABC. Não se sabe ao certo a origem dessa crendice, mas acredita-se que ela está ligada à cultura brasileira desde o Período Colonial, quando a economia do país era baseada no plantio da cana-de-açúcar.

PERGUNTA DO LEITOR >
Filipe Strazzer Santiago, São Caetano do Sul, SP
TEXTO Bruno Machado ILUSTRA Bruno Atanásio



FONTE Inmetro

FOME INSÓLITA

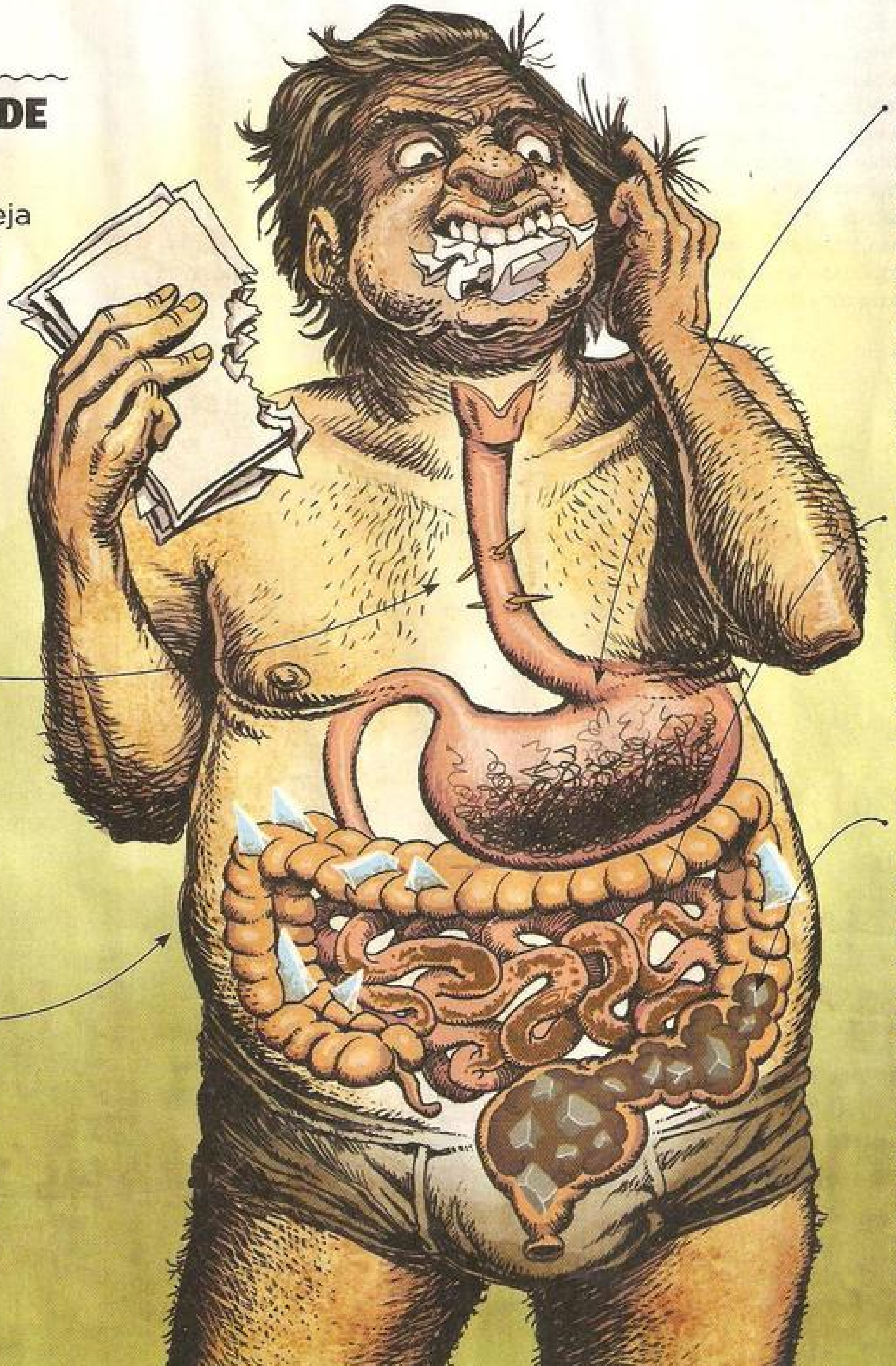
O que acontece se comermos madeira, vidro ou pedra?

Objetos com esses materiais podem cortar ou perfurar o trato digestivo (o que exigiria intervenção cirúrgica) ou ainda causar sufocamentos e obstruir a respiração, dependendo de seu volume. Mas, se forem pequenos, costumam percorrer o mesmo trajeto da comida, chegando ao intestino graças aos movimentos peristálticos (atividade involuntária dos órgãos do sistema digestório para transportar o bolo alimentar). "Se conseguirem atravessar o trato gastrointestinal (também chamado TGI), eles saem nas fezes sem problema", explica Mario Kondo, professor de gastroenterologia da Unifesp, especialista em hepatologia.

PERGUNTA DA LEITORA > Beatriz Chiavegatti, São José do Rio Preto, SP
TEXTO Julia Moioli ILUSTRA Marcio de Castro

DIETA DE BODE

Ingerir materiais bizarros é uma péssima ideia. Veja alguns exemplos



PAPEL

Só afeta o organismo se consumido em grande quantidade, por causa dos resíduos tóxicos em sua composição, como a soda cáustica

MADEIRA

É um vegetal e, apesar de não ser digerido pelo corpo, funciona como qualquer outra fibra: é eliminado no cocô. O perigo é causar perfurações, especialmente no caso de palitos de dente

VIDRO

É um material inerte (que não participa de reações químicas). Mas pode provocar cortes no trato gastrointestinal, levando a sérias consequências. Ou seja, se for ingerido é indispensável procurar um médico

CABELO

Engolir um fio sem querer não costuma causar nada grave. Mas quem sofre de uma doença chamada tricotilofagia come grandes quantidades, o que pode levar à formação de uma bola de cabelo no estômago, retirada só com cirurgia

TERRA

Por si só, não causa problemas. Mas ela pode conter algum parasita ou ainda elementos tóxicos, como inseticidas, fertilizantes e resíduos do lixo

PEDRA

Também é inerte, então geralmente não causa danos químicos. Mas pode entalar em alguma porção menor do trato gastrointestinal ou, se tiver uma ponta afiada, cortar um órgão

CONSULTORIA Décio Chinzon, gastroenterologista do Lavoisier Medicina Diagnóstica, Mario Kondo, professor de gastroenterologia da Unifesp, e Lígia Yukie Sassaki, professora de gastroenterologia da Faculdade de Medicina da Unesp **FONTES** MedLine Plus e *The New York Times*

É PRA RASPAR O PRATO!

Quanta comida é desperdiçada no mundo?

Cerca de 1,3 bilhão de toneladas ao ano, segundo um relatório de 2013 da FAO (o braço da ONU dedicado à alimentação e à agricultura). Praticamente 33% de tudo que é produzido no mundo vai para o lixo, causando um prejuízo equivalente a R$ 1,6 trilhão (quase 1/3 do PIB do Brasil). Segundo esse mesmo relatório, se esse desperdício fosse reduzido, seria suficiente para alimentar 2 bilhões de pessoas – mais do que suficiente para acabar com a fome no planeta, que atualmente assola 870 milhões de seres humanos. Os dados mais recentes do Brasil são de 2007: segundo a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), nosso desperdício bate nas 26 milhões de toneladas ao ano.

TEXTO Bruno Machado
DESIGN Thales Molina
EDIÇÃO Marcel Nadale

UM PROBLEMÃO MUNDIAL...

A cada ano, cerca de 1/3 dos alimentos é jogado fora

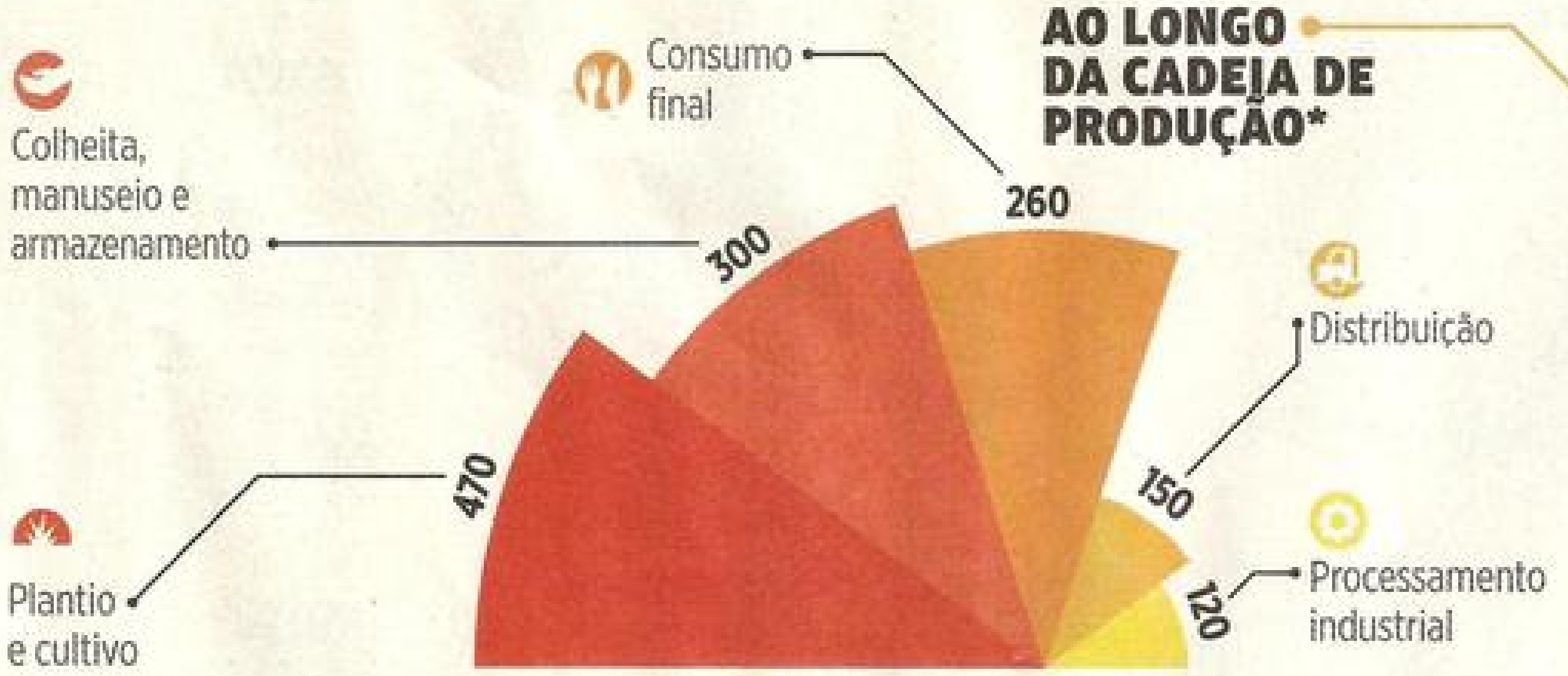
3,9 bi de toneladas produzidas**

670 milhões pelos países **industrializados**

630 milhões pelos países em **desenvolvimento**

1,3 bi de toneladas desperdiçadas**

AO LONGO DA CADEIA DE PRODUÇÃO*



POR TIPO DE ALIMENTO*

ECONOMIA DE EXTREMOS

ÁFRICA SUBSAARIANA
Campeões de **economia**
Cada pessoa desperdiça entre **6 e 11 kg** de comida ao ano

AMÉRICA DO NORTE E EUROPA
Campeões de **desperdício**
Cada pessoa desperdiça entre **95 e 115 kg** de comida ao ano

FONTES FAO, Embrapa, *G1*, *Carta Capital*, *Terra*, *Ciclo Vivo* e *Banco de Alimentos*

QUEM AMA O FEIO...
Na Europa, começou a bombar o movimento "fruta feia", estimulando a compra de hortifrutis que eram descartados só porque não são "perfeitinhos"

... E TAMBÉM BRASILEIRO

Quase metade das nossas bananas, alfaces e morangos vão para o lixo

140 mi de toneladas produzidas**

4º maior produtor do mundo

26,3 mi de toneladas desperdiçadas**

Apesar desses dados, a ONU considera o Brasil um exemplo no combate ao desperdício

Suficiente para alimentar mais de **19 milhões** de brasileiros

13,6 milhões passam fome

Cada família descarta, em média, **20%** dos alimentos que compra

FRUTAS

17,7 milhões de toneladas produzidas**

5,3 milhões jogadas fora**

Campeãs de desperdício (em relação ao total produzido de cada item)

morango	banana	melancia	abacate	manga
40%	40%	30%	26%	25%

Cada brasileiro desperdiça cerca de **35 kg** de **frutas por ano**

HORTALIÇAS

16 milhões de toneladas produzidas**

5,6 milhões jogadas fora**

Campeãs de desperdício (em relação ao total produzido de cada item)

couve-flor	alface	pimentão	tomate	repolho
50%	45%	40%	40%	35%

alho	batata	cebola	cenoura	chuchu
30%	25%	21%	20%	15%

Cada brasileiro desperdiça cerca de **37 kg** de **hortaliças por ano**

AO LONGO DA CADEIA DE PRODUÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS*

* Em milhões de toneladas
** Ao ano

TÁ NA SECA

Como funcionam os reservatórios de água?

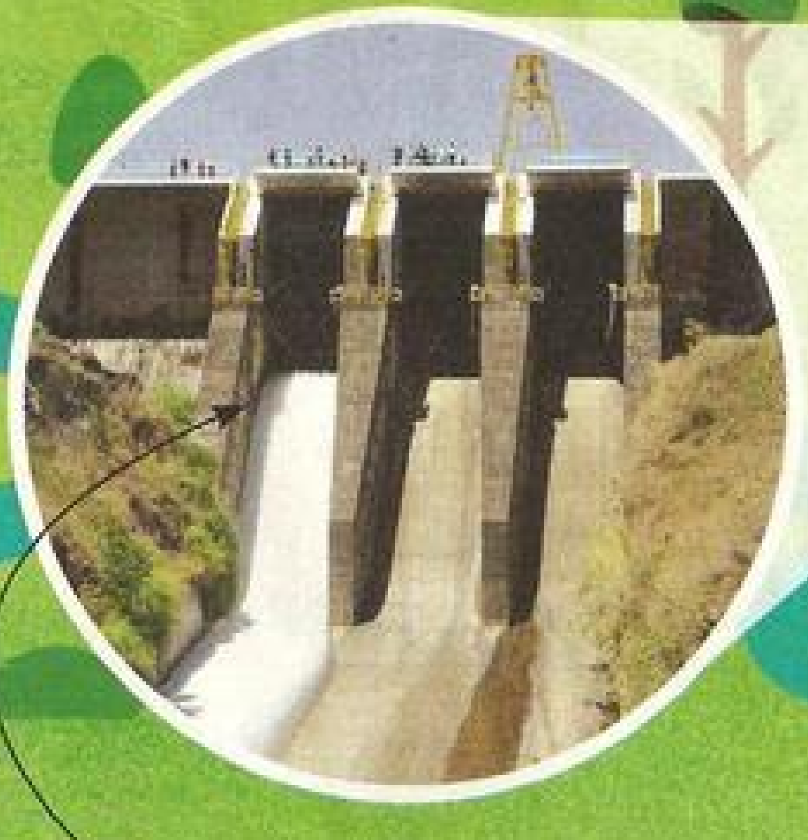
TEXTO Gisele Hirata ILUSTRA Pedro Piccinini
DESIGN Elias Fernandes EDIÇÃO Tiago Jokura

Eles fazem parte de sistemas produtores, que captam e tratam a água que chega às nossas casas. Atualmente, de acordo com a Agência Nacional de Águas (ANA), 14% dos municípios brasileiros são abastecidos por esse sistema integrado, enquanto 86% recebem água de reservatórios isolados. Um cenário diferente do que rolava no fim do século 19, quando as pessoas ainda usavam baldes para pegar água de fontes e rios próximos. Com o crescimento das cidades e da população, foi preciso melhorar a distribuição de água. Isso deu origem a represas e a sistemas como o da Cantareira, um dos maiores do mundo, que produz 33 mil litros por segundo e atende mais de 8 milhões de pessoas na grande São Paulo. Mas até mesmo um gigante como esse pode secar. Com a falta de chuva neste ano, a Cantareira chegou a 8,2% da sua capacidade de armazenamento em maio. Para fugir do racionamento, o governo adotou medidas emergenciais, como retirada de águas mais profundas, enquanto torce para voltar a chover nas cabeceiras dos rios que abastecem o sistema.

CAMINHO DAS ÁGUAS

São necessários vários quilômetros de dutos e um longo processo de tratamento para a água chegar até a sua torneira

1. Antes de construir um reservatório, é preciso avaliar as características geográficas e topográficas da região. É importante que a bacia hidrográfica tenha **mananciais e afluentes** que garantam boa vazão e quantidade suficiente de água para manter o nível das represas



2. Para formar o lago dos reservatórios, são construídas barreiras no curso dos rios. Além de armazenarem água, as represas também controlam as cheias nos períodos de fortes chuvas. Por meio de **vertedouros e comportas** é possível regular a vazão e o nível da água – reduzindo o impacto das inundações

3. Alguns reservatórios são **interligados por tubulações.** "No Cantareira, os reservatórios estão em desnível, a água é passada do mais alto para o mais baixo por gravidade. Já em outros sistemas, a transferência é feita por bombeamento elétrico", explica José Cesar Saad, coordenador de projetos do Consórcio PCJ

FONTES Consórcio PCJ, Sabesp e Agência Nacional de Águas (ANA)
CONSULTORIA Stela Goldeinstein, diretora executiva da ONG Águas Claras do Rio Pinheiros

ÁGUA RUIM?
Alguns especialistas dizem que a água do volume morto pode estar contaminada, inclusive com metais pesados. Mas o governo de São Paulo afirma que foram feitos testes para garantir a qualidade desse recurso

4. Em grandes sistemas existe um **reservatório artificial** chamado "pulmão". "Ele é bem pequeno se comparado com os outros, mas ajuda a garantir o abastecimento por algumas horas se houver problemas técnicos na captação", diz Saad

5. Nas **estações de tratamento** (ETA), a água recebe produtos químicos e passa por várias etapas (floculação e decantação) para eliminar partículas de sujeira. Depois, ela atravessa um filtro formado por pedras, carvão e areia. E, por fim, recebe adição de cloro (que desinfeta a água), de cal (que corrige o pH) e de flúor (que previne cáries)

6. A água tratada é armazenada em grandes **reservatórios de distribuição** e, em seguida, segue para os reservatórios menores, que ficam nos bairros de cada cidade. De lá, a água passa por tubulações maiores, chamadas adutoras, e cai em uma rede de distribuição que chega até a sua casa

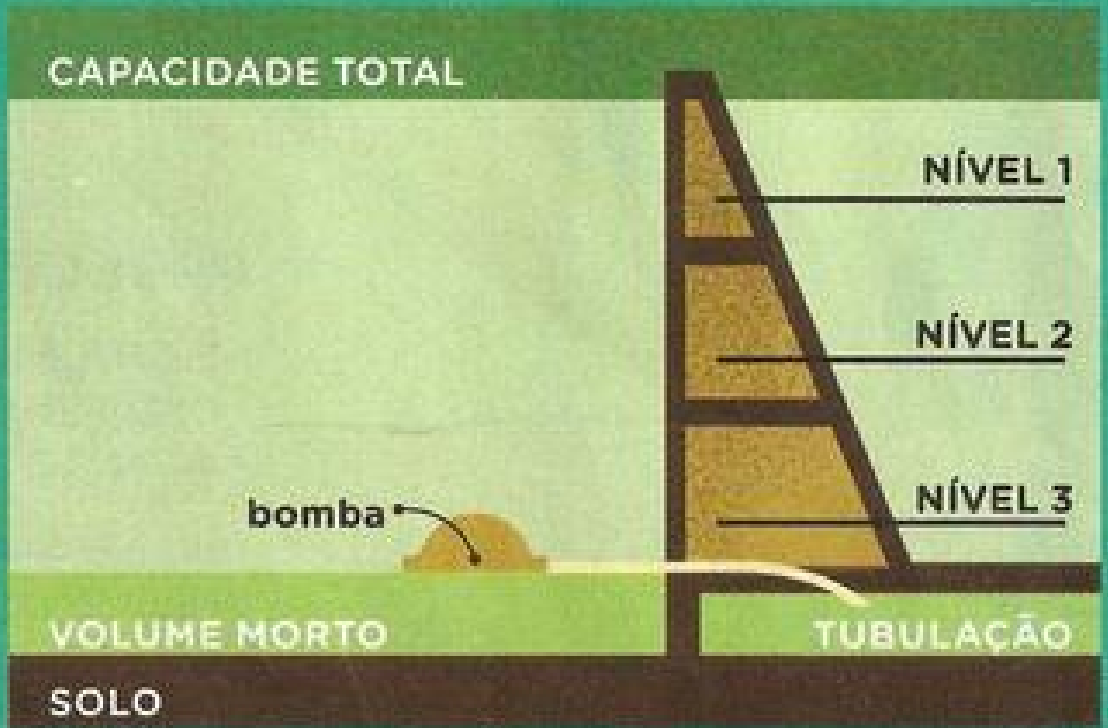
7. Cidades grandes, como São Paulo, são abastecidas por mais de um sistema. Em emergências, é possível **transferir municípios e bairros** de um sistema para outro, abrindo e fechando dutos. Na capital paulista, este ano, algumas regiões passaram a ser abastecidas pelo Alto Tietê para poupar o Cantareira

RESERVA TÉCNICA

Com a falta de chuva e o nível baixo nos reservatórios, o jeito é sugar até o fundo

RASPA DO TACHO

Atualmente, no sistema Cantareira, o nível da água não alcança a saída do túnel que liga as represas. Para evitar o racionamento, foi preciso recorrer a esse "volume morto"



TÁ BOMBANDO

A água é captada por bombas flutuantes, passa por dutos e canais até chegar às comportas que dão acesso ao túnel

ALÍVIO MOMENTÂNEO

Com essa captação extra (182,5 bilhões de litros), o sistema somou mais 18% em sua capacidade. A estimativa é que o abastecimento esteja garantido, mesmo que não chova, pelo menos até novembro

PERGUNTAS INESQUECÍVEIS EM VERSÃO TURBINADA

dúvidas clássicas

Quantas frutas são tipicamente brasileiras?

Existem mais de 300 nativas do território nacional. Graças aos nossos 8,5 milhões de quilômetros quadrados e à abundância de biomas, dá para encontrar espécies com os mais variados sabores e cores. Algumas frutas brasileiras, como goiaba, caju, maracujá e abacaxi, são bastante populares em todo o país, mas existem outras que, mesmo sendo deliciosas, ainda são desconhecidas pelos consumidores. "Para haver produção comercial dessas anônimas, são necessários estudos sobre época de coleta, armazenamento, germinação das sementes, melhoramento genético, adubação, entre outros fatores", diz a engenheira agrônoma Leide Rovênia Miranda de Andrade, pesquisadora da Embrapa Cerrados.

PERGUNTA DO LEITOR >
Christian Pereira, São José dos Campos, SP

TEXTO Lorena Dana ILUSTRA Rodrigo ICO
DESIGN Thales Molina EDIÇÃO Marcel Nadale

TUTTI FRUTTI TUPINIQUIM

Conheça algumas das nossas frutas mais exóticas

PARECEM BRASUCAS...
...mas não são! Banana, laranja, limão, maçã, tangerina, caqui e manga são originários da Ásia. Melancia é africana. Pera é da Europa. E abacate é da América Central

MÃO BIZARRA

- **FRUTA** Banana-de-macaco *(Porcelia macrocarpa)*
- **ONDE ENCONTRAR** São Paulo
- **QUANDO** De janeiro a junho

Quando madura, ela tem cor e formato parecidos com os da banana comum. Mas talvez merecesse outro nome: vários frutos juntos parecem formar uma mão cheia de dedos! A polpa é esbranquiçada, doce e agradável

LAXANTE 100% NATURAL

- **FRUTA** Cagaita *(Eugenia dysenterica)*
- **ONDE ENCONTRAR** Cerrado
- **QUANDO** De outubro a novembro

Muito cuidado se topar com essa delícia de polpa suculenta e ácida. Quem come demais pode acabar com uma baita diarreia! A boa notícia é que o chá das folhas da cagaiteira é usado para curar a dor de barriga

VALE O ESFORÇO

- **FRUTA** Amora-do-mato *(Rubus urticaefolius)*
- **ONDE ENCONTRAR** Centro-Oeste, Sudeste e Sul
- **QUANDO** De dezembro a janeiro

A espécie faz parte da família das Rosáceas, a mesma das roseiras – e também está cheia de espinhos, até nos ramos mais finos da planta. Eles protegem um tesouro: a fruta é doce e saborosa, ótima para fazer geleias e compotas

PARECE CHICLETE

- **FRUTA** Mamica-de-cadela *(Brossimum gaudichaudii)*
- **ONDE ENCONTRAR** Do Tocantins ao Paraná
- **QUANDO** De outubro a dezembro

Tem esse nome porque a árvore é baixa e muitos animais selvagens ficam apoiados nas patas traseiras para "mamar" os frutos. Como eles têm polpa resistente, podem ser mascados. Daí seu outro nome: chiclete-do-cerrado

JÁ VEM EMBALADA

- **FRUTA** Ingá-cipó *(Inga edulis)*
- **ONDE** Amazônia
- **QUANDO** No ano todo, exceto março, julho e agosto

Fica protegida em vagens compridas, que podem chegar a até 1 m de comprimento. É preciso abrir cada uma das "cápsulas" para comer essa meleca esbranquiçada com sementes pretas. Parece estranha, mas é gostosa!

OS GRINGOS JÁ DESCOBRIRAM

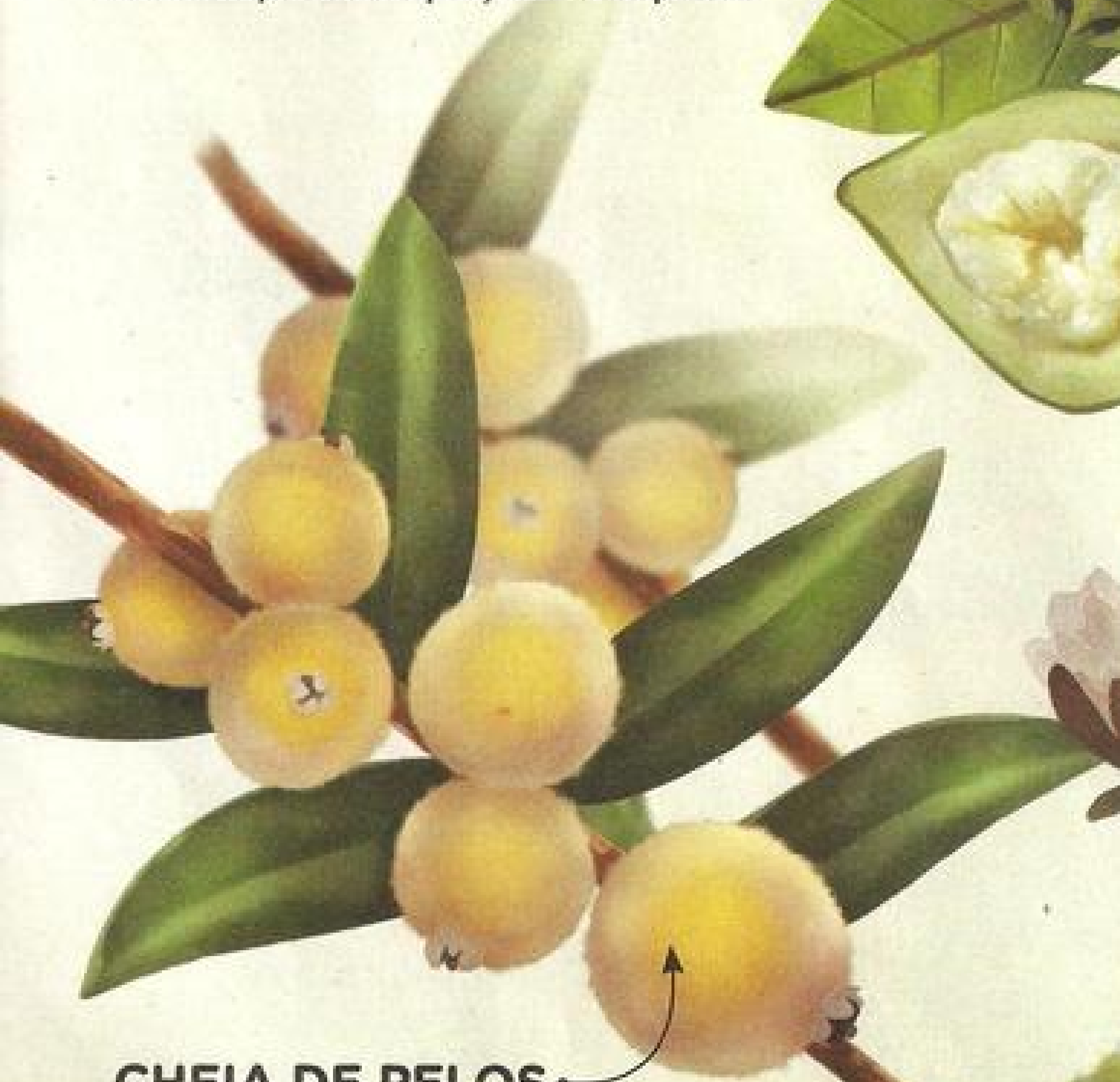
- **FRUTA** Feijoa *(Acca sellowiana)*
- **ONDE ENCONTRAR** Santa Catarina e Rio Grande do Sul
- **QUANDO** De dezembro a junho

Não, não é a mulher do feijão! Parece uma goiaba, mas com gosto de abacaxi doce. É verde mesmo quando está madura. Apesar de ser pouco conhecida no Brasil, faz muito sucesso no México, nos EUA, na Colômbia e na Nova Zelândia

CONTATOS IMEDIATOS

- **FRUTA** Cambuci *(Campomanesia phaea)*
- **ONDE ENCONTRAR** Mata Atlântica
- **QUANDO** De janeiro a março

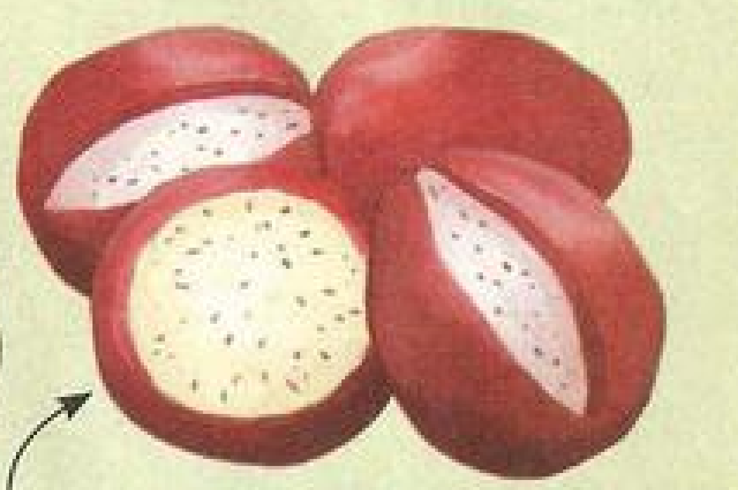
Essa fruta com formato parecido com o de um disco voador já foi considerada símbolo de São Paulo (e hoje batiza um dos bairros da cidade). Por ser azeda, é mais usada na fabricação de drinques, como a caipirinha



CHEIA DE PELOS

- **FRUTA** Cabeludinha *(Eugenia tomentosa)*
- **ONDE ENCONTRAR** Sudeste
- **QUANDO** De setembro a outubro

Muito cultivada nos antigos casarões de São Paulo, essa fruta adocicada e vitaminada parece revestida de uma fina pelúcia. Quando madura, fica amarela e se abre facilmente. Deve ser consumida ao natural



EM VERSO E PROSA

- **FRUTA** Mandacaru *(Cereus jamacaru)*
- **ONDE ENCONTRAR** Nordeste
- **QUANDO** No verão

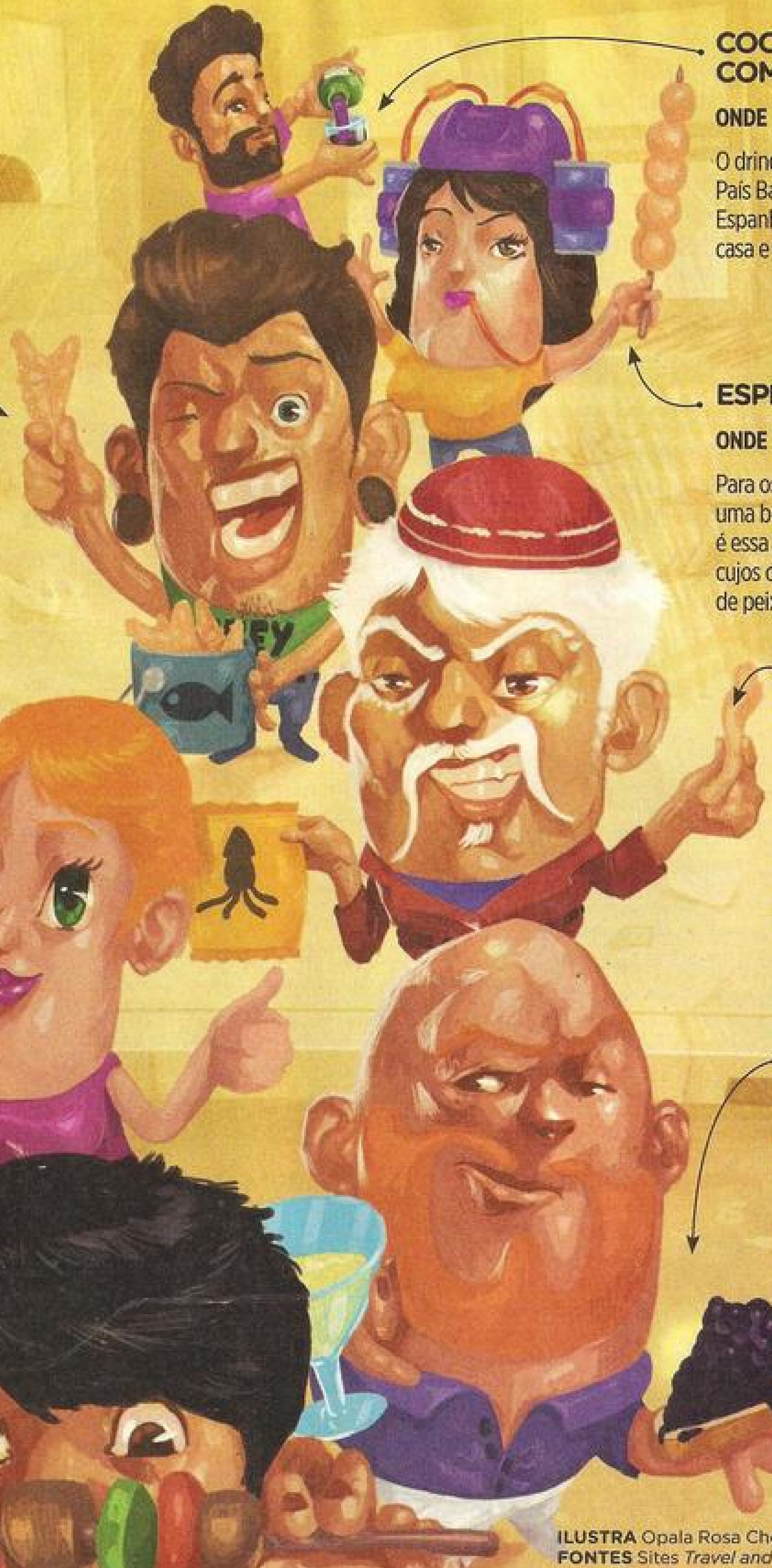
Segundo "O Xote das Meninas", de Luiz Gonzaga, essa é a planta que, "quando fulora na seca, é o sinal que a chuva chega no sertão". Sua fruta é adocicada e desmancha na boca, mas também tem centenas de espinhos

FONTES Livros *Frutas, Cores e Sabores do Brasil*, de Silvestre Silva, *Frutas & Ervas Que Curam*, de Antonieta Barreira Cravo, *Frutas Nativas, Silvestres e Exóticas*, de Ivo Manica, e *Enciclopédia Agrícola Brasileira (Volume 1)*, organizada pela Esalq, e site da ONG SOS Mata Atlântica **CONSULTORIA** Nilton Junqueira, engenheiro agrônomo e pesquisador da Embrapa Cerrados

EDIÇÃO Marcel Nadale
DESIGN Mayra Fernandes

A PIPOCA DOS OUTROS PAÍSES

No Brasil, ela é campeã de popularidade. Mas, ao redor do mundo, as guloseimas típicas para comer no cinema são bem diferentes



COCA-COLA COM VINHO

ONDE ESPANHA

O drinque é especialmente popular no País Basco, uma região no nordeste da Espanha. Muita gente faz a mistura em casa e leva escondida para o cinema

PEIXE ASSADO

ONDE JAPÃO

Os *iwashi sembei* são peixinhos cobertos com shoyu e açúcar, assados inteiros (inclusive com seu esqueleto, para dar aquela crocância). O gosto é doce e salgado ao mesmo tempo

ESPETINHO DE PEIXE

ONDE BARBADOS

Para os cinéfilos que amam uma boa fritura, o melhor destino é essa ilha na América Central, cujos cinemas servem bolinhas de peixe-voador frito. E com cerveja!

ALCAÇUZ SALGADO

ONDE HOLANDA

Esse doce feito de xarope de plantas do gênero *Glycyrrhiza* tem gosto bem forte. E os holandeses preferem uma versão com sal e um leve toque herbal no sabor

LULAS DESIDRATADAS E CASTANHAS

ONDE COREIA DO SUL

A primeira opção é um tipo de salgadinho bastante popular em várias partes da Ásia. Já a segunda é típica do país e bastante saudável – mas tão barulhenta quanto a pipoca!

ESPETINHO DE CHURRASCO

ONDE GRÉCIA

Chamados de *souvlaki*, eles são o petisco ideal para os cinemas ao ar livre que surgem no país durante o verão

CAVIAR

ONDE RÚSSIA

Algumas das salas mais chiques de Moscou lançaram a tendência: servir ovas de peixe para os clientes endinheirados. Para beber, champanhe, claro!

ILUSTRA Opala Rosa Choque
FONTES Sites *Travel and Leisure*, *Yahoo* e *Smashing Tops*

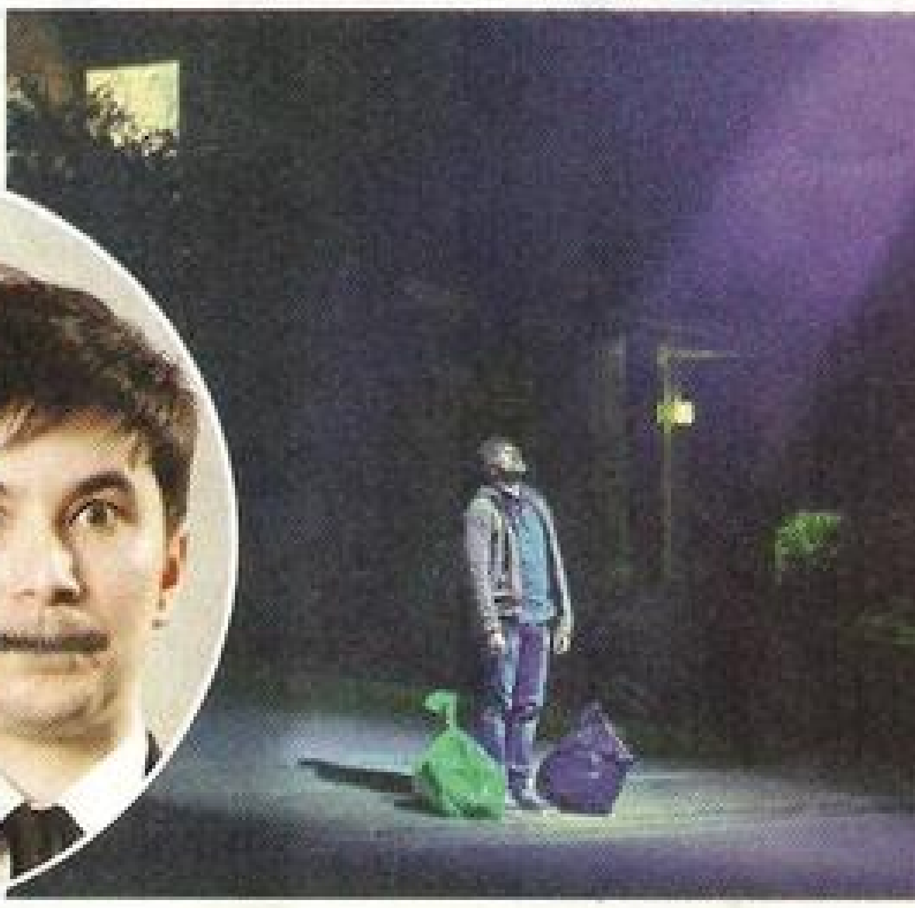
Te cuida, *Jurassic Park*!

Como o subtítulo ***A Era da Extinção*** indica, as estrelas do novo filme da franquia ***Transformers*** são dinossauros. Ou melhor, robôs que viram dinossauros. Não se preocupe: o caminhão Optimus Prime ainda está lá, mas você só vai ter olhos para Grimlock, o tiranossauro rex metálico aí da foto. Segundo o diretor Michael Bay, o líder dos Dinobots mede 19 m de altura, 45 m do focinho à ponta do rabo e, se fosse de verdade, pesaria 850 toneladas! E está longe de ser extinto: se tudo der certo, este novo filme, estrelado por Mark Wahlberg, deve dar início a uma nova trilogia.
ESTREIA 17/7

#fail

Sinopses malucas no Netflix

Um bug no programa do Netflix norte-americano misturou as sinopses de várias atrações. Um filme do Pateta, por exemplo, dizia que ele ia preso. Outro alegava que as irmãs Kardashian estrelavam um "clássico do cinema mudo". Confira as pérolas!
LINK twitter.com/summarybug



HISTERIA COLETIVA

Imagine que você mora em uma cidadezinha pacata onde nada acontece... Até que fenômenos inexplicáveis começam a rolar bem diante dos seus olhos. Não caia nessa. Você pode estar na pegadinha mais sofisticada de todos os tempos: o reality show *Os Ilusionistas*, em que a dupla escocesa Barry & Stuart organiza uma série de truques incríveis que deixam a população de cidades no interior da Inglaterra e nos EUA cada vez mais surtada. No primeiro episódio, eles fazem todo mundo acreditar que está rolando uma invasão alienígena.
ESTREIA 1/7, 23H15, NO NATIONAL GEOGRAPHIC

QUEIMA-FILME

Ele tem sempre razão?

Hoje Jonah Hill é lembrado no Oscar e até protagoniza blockbusters, como ***Anjos da Lei 2*** (que estreia em 3/7). Mas ele começou fazendo ponta, como esse freguês pra lá de estranho em *O Virgem de 40 Anos* (2005)
LINK bit.ly/jonah40

DE TUDO UM POUCO

Leu *O Guia do Mochileiro das Galáxias* e queria mergulhar um pouco mais na cabeça do genial Douglas Adams? ***O Salmão da Dúvida*** reúne textos sobre diversos temas, encontrados no computador do escritor após sua morte em 2001.

EDITORA ARQUEIRO
304 **PÁGS.** **R$** 23,90

EU QUERO!

TEXTO Lucas Patricio
EDIÇÃO Victor Bianchin
DESIGN Ale Kalko

Apps para comer melhor

Largue a dieta da batata frita com estes aplicativos feitos sob medida para uma alimentação saudável

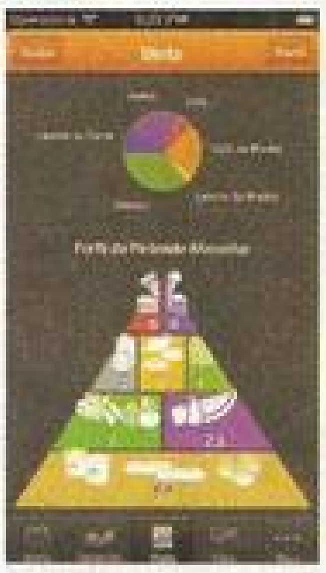
Vale lembrar que os aplicativos ajudam, mas não resolvem. Para emagrecer, procure especialistas

1.

MEAL SNAP

PLATAFORMA iOS
US$ 2,99
LINK bit.ly/meal_snap

Você tira uma foto do prato e o Meal Snap te diz quantas calorias irá ingerir. Mágica? Que nada: ele faz uma conta aproximada levando em consideração os alimentos que identifica na foto. É possível adicionar texto à imagem, o que dá uma forcinha para a identificação do app



TECNONUTRI

PLATAFORMAS iOS e Android
GRÁTIS
LINK bit.ly/tecnonutri

Um dos mais completos aplicativos de alimentação saudável, traz uma enorme lista de alimentos (naturais e industrializados) e suas respectivas tabelas nutricionais. Além disso, permite que você determine objetivos, nos quais ele irá auxiliar

LEFTOVERS

PLATAFORMA iOS
US$ 0,99
LINK bit.ly/leftoversapp

Em quanto tempo os alimentos estragam? O Leftovers é um guia para saber como conservar os alimentos e quais doenças eles podem transmitir quando estão ruins. Antes de beber o iogurte vencido na geladeira, vale dar uma confirmada no app e não virar o rei do trono

FOODSPOTTING

PLATAFORMAS iOS e Android
GRÁTIS
LINK bit.ly/foodspotting_app

Agora existe um lugar para tirar foto de comida sem irritar todo mundo. O FoodSpotting mostra fotos tiradas próximas da sua localização e permite que usuários deem dicas de restaurantes e locais onde filaram uma boia bonita

BEBA ÁGUA

PLATAFORMA iOS
US$ 0,99
LINK bit.ly/appbebaagua

Beber água é muito importante e a recomendação é que sejam consumidos, pelo menos, dois litros de água por dia. Será que você toma tudo isso? Para ajudar nessa tarefa, o app Beba Água lembra quando é hora de dar os goles

O DETECTOR DE BACTÉRIAS

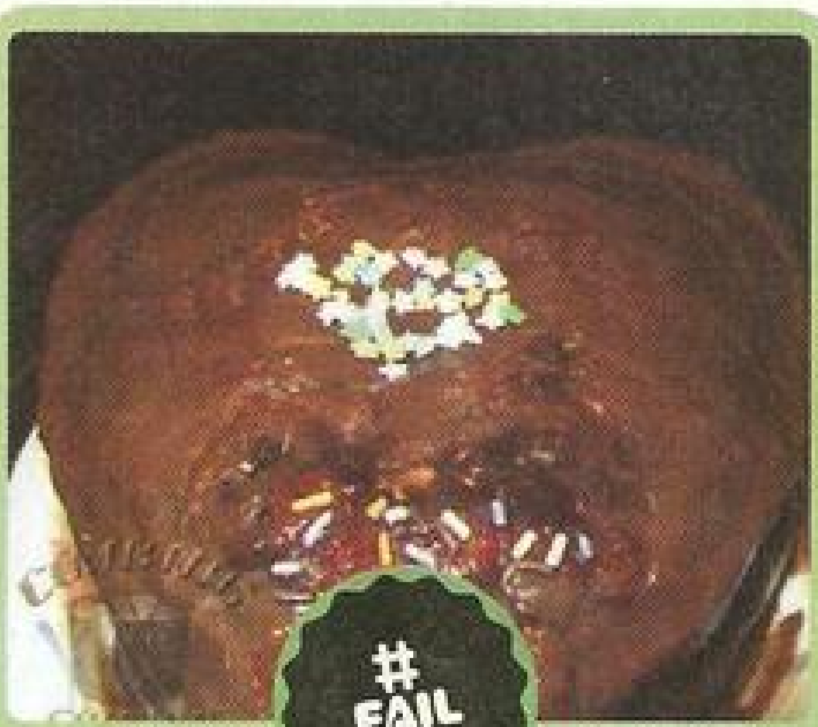
Pesquisadores da Universidade de Pequim desenvolveram um gel que muda de cor para indicar se a comida está estragada. Do tamanho de um grão de milho, ele só precisa ser colocado em contato com a embalagem fechada: quanto mais bactérias, mais verde sua cor ficará. Além de ser barato de produzir, ele ainda é comestível e possui uma pequena dose de vitamina C. Os pesquisadores testaram a nanotecnologia com leite e querem expandir para outros alimentos.

VÍDEO bit.ly/geldetector

INSTAGRAM DA VIDA REAL

Conheça o Tens, o primeiro par de óculos que já vem com um filtro embutido. É isso mesmo: as lentes do objeto realçam tons quentes, como o amarelo e o laranja, e saturam o verde e o azul, como se fosse um Instagram analógico. Além disso, ele protege contra o sol e raios UV. Criado com a ajuda de um site de financiamento coletivo, o Tens será vendido mundialmente

LINK bit.ly/oculosinsta



A MÁQUINA QUE LÊ SUA FOME

Para ajudar na dura tarefa de escolher o que comer, uma cadeia de restaurantes dos EUA está testando máquinas que sugerem pratos após escanearem seu rosto. A tecnologia usada na câmera é semelhante à presente no Kinect

LINK bit.ly/leitordafome

CANIVETE SUÍÇO

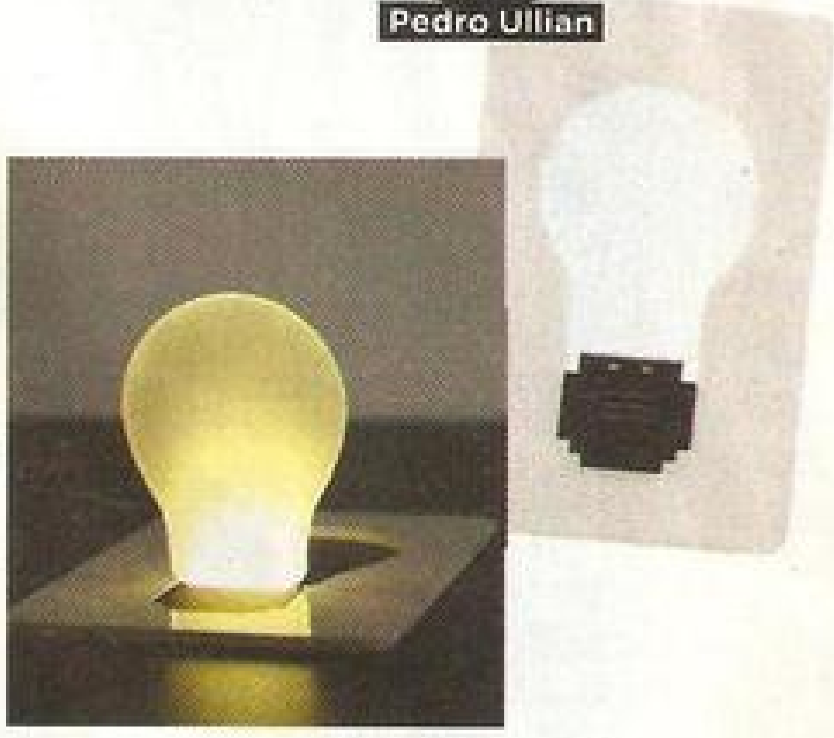
Batizada de IN1, essa capinha para iPhone 5 e 5s traz pequenos acessórios removíveis acoplados: chaves de fenda, tesoura, pinça, lixa de unha, palito de dente e caneta

US$ 44,95
LINK bit.ly/casecanivete

INDIGESTÃO VISUAL

Um perfil do Instagram reúne as piores fotos de comida postadas em todo o mundo. O ministério da **MUNDO ESTRANHO** adverte: acessar esse Insta próximo aos horários de refeição pode acabar com o seu apetite

LINK instagram.com/cookingforbae



LUZ NO BOLSO

Esta lâmpada portátil tem o tamanho de um cartão de crédito e pode ser levada na carteira. A pequena luz LED se irradia pelo material plástico. Não requer pilha!

R$ 9,60
LINK bit.ly/lampadafina

NÃO SALVO

ESTAMOS PRONTOS

Quantas mil vezes você ouviu a pergunta "Vai ter Copa?" nos últimos meses? Diante da indecisão mais famosa dos últimos tempos, o *Não Salvo* listou algumas "situações bizarras" para decidirmos todos juntos. As esquisitices incluem figurinhas hackeadas, maquiagem inspirada no Fuleco e muito mais

LINK bit.ly/naovaitercopa

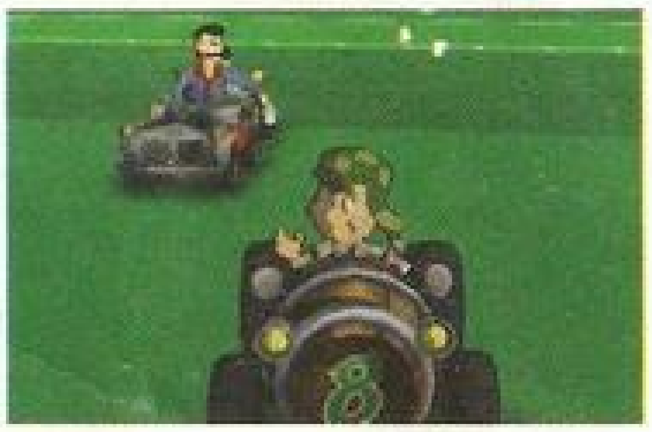
PRA TODAS AS HORAS

Suas ambições fotográficas vão além do ato de simplesmente apontar e clicar? Então vale ter esse tripé para câmeras digitais que mede apenas 8 x 8 cm e serve de chaveiro. Funciona de verdade!

R$ 35,45
LINK bit.ly/chaveirotripe

IMAGENS Reprodução/divulgação **1.** Shutterstock **2.** Lipp Rodrigues **3.** Acervo pessoal

TEXTO Lucas Patricio
EDIÇÃO Victor Bianchin
DESIGN Ale Kalko



Foi sem querer querendo

***Chaves Kart* reúne turma do seriado mexicano em corridas repletas de trapaças**

BASEADO NO DESENHO

O jogo é inspirado no desenho animado de 2006 e muito fiel aos traços dos personagens. Os carros são referências à série, como a Brasília do Senhor Barriga e o barril do Chaves. Entre as fases estão Acapulco e a cidade natal do carteiro Jaiminho, Tangamandápio

HOMENAGENS AO BRASIL

Além de ter diálogos e menus em português, o jogo possui diversas referências e homenagens ao Brasil. As principais são as fases que se passam no Rio de Janeiro: uma no Maracanã em meio a uma partida entre Brasil e México e outra no céu da Cidade Maravilhosa

MECÂNICA AVANÇADA

Chaves Kart, ao contrário do que esperávamos, tem elementos variados de jogabilidade. Para ganhar as corridas, é preciso dominar técnicas como pegar vácuo, fazer derrapadas especiais e acertar empurrões. São sistemas simples, mas que tornam as partidas mais desafiadoras e divertidas

NINGUÉM TEM PACIÊNCIA COMIGO!

O único tropeço do jogo é na modalidade multiplayer. Não é possível jogar online e as partidas locais acabam sofrendo uma queda de qualidade que atrapalha a diversão. Uma pena, seria muito mais divertido desafiar os amigos online. Quem sabe na próxima?

E SÓ NÃO TE DOU OUTRA PORQUE...

Itens lembram os de *Mario Kart*

ZERAMOS

AVALIAÇÃO ★★★★☆

WATCH DOGS

Xbox One, Xbox 360, PS3, PS4 e PC

O QUE É Jogo de mundo aberto que segue os passos de *GTA*, mas se diferencia por proporcionar sistemas de haqueamento integrados à cidade, que é totalmente conectada

CURTIMOS Invadir o jogo de amigos e desconhecidos é extremamente divertido – a grande sacada de *Watch Dogs*

#CHATEADO Versões para Xbox 360 e PS3 não são tão bonitas quanto as para a nova geração

5 RAZÕES PARA JOGAR

Destiny

PS3, PS4, Xbox 360 e Xbox One

9 de setembro

1. É um jogo de tiro em primeira pessoa dos criadores de *Halo* e bancado pela Activision, responsável por *Call of Duty*
2. Nada de personagem preestabelecido: em *Destiny*, você cria e personaliza o protagonista como quiser
3. Ambientado no futuro, após a descoberta de outros planetas e civilizações, é uma mistura de *Halo* e *Star Wars*
4. Será possível explorar planetas do sistema solar sozinho ou em missões cooperativas com os seus amigos online
5. Um dos personagens do game será dublado por Peter Dinklage, o Tyrion Lannister, do seriado *Game of Thrones*

É UMA DICA: Se você quiser se divertir com os modos competitivos multijogador, vai precisar desbloqueá-los antes jogando no modo história

EU QUERO!

1.

TDF SUGERIU

Nycole de Gennaro

PARA TODAS AS HORAS

Esse joystick de bolso é dobrável e permite jogar tanto em PCs como em Macs. Ele se conecta via cabo USB (incluso) e vem com o clássico game *Asteroids* incluso

R$ 49,90

LINK bit.ly/stickbolso

EU QUERO!

ROUPA MORTAL

Quer andar por aí no estilo inconfundível de Ezio, Altaïr e outros heróis de *Assassin's Creed*? Essa jaqueta, também disponível nos modelos verde e azul e nos tamanhos PP a GGG, vai te dar o que você precisa

R$ 149,90

LINK bit.ly/jaquetaezio

1.

TDF SUGERIU

Vinícius Resende

PRATA DA CASA

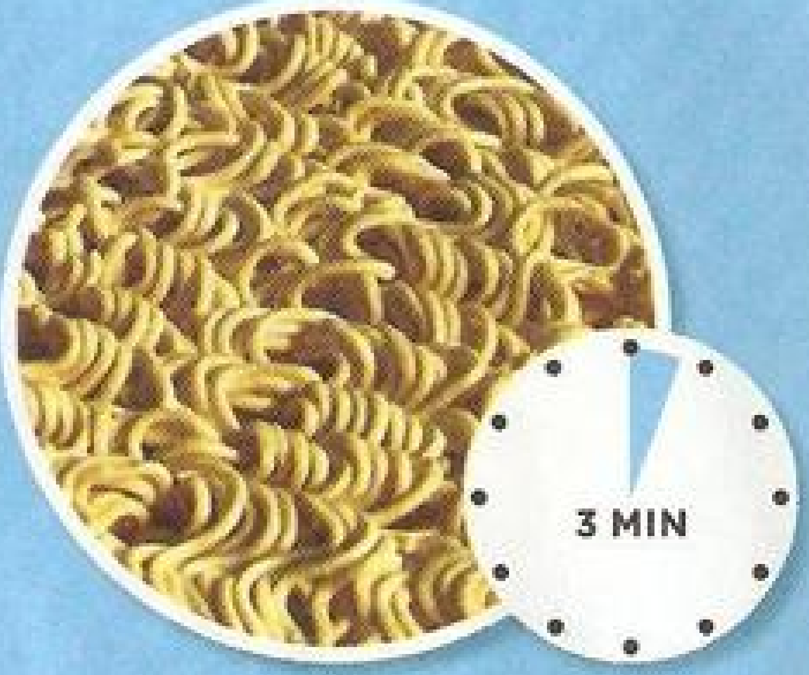
Pensando em apoiar os desenvolvedores brasileiros, uma empresa nacional criou uma plataforma de vendas dos games independentes feitos aqui. O *SplitPlay* já conta com mais de 30 jogos, como os populares *Pena da Harpia*, *Chroma Squad*, *Cangaço* e *Aritana*. Assim como o Steam, o SplitPlay também tem diversos descontos e até um programa de fidelidade

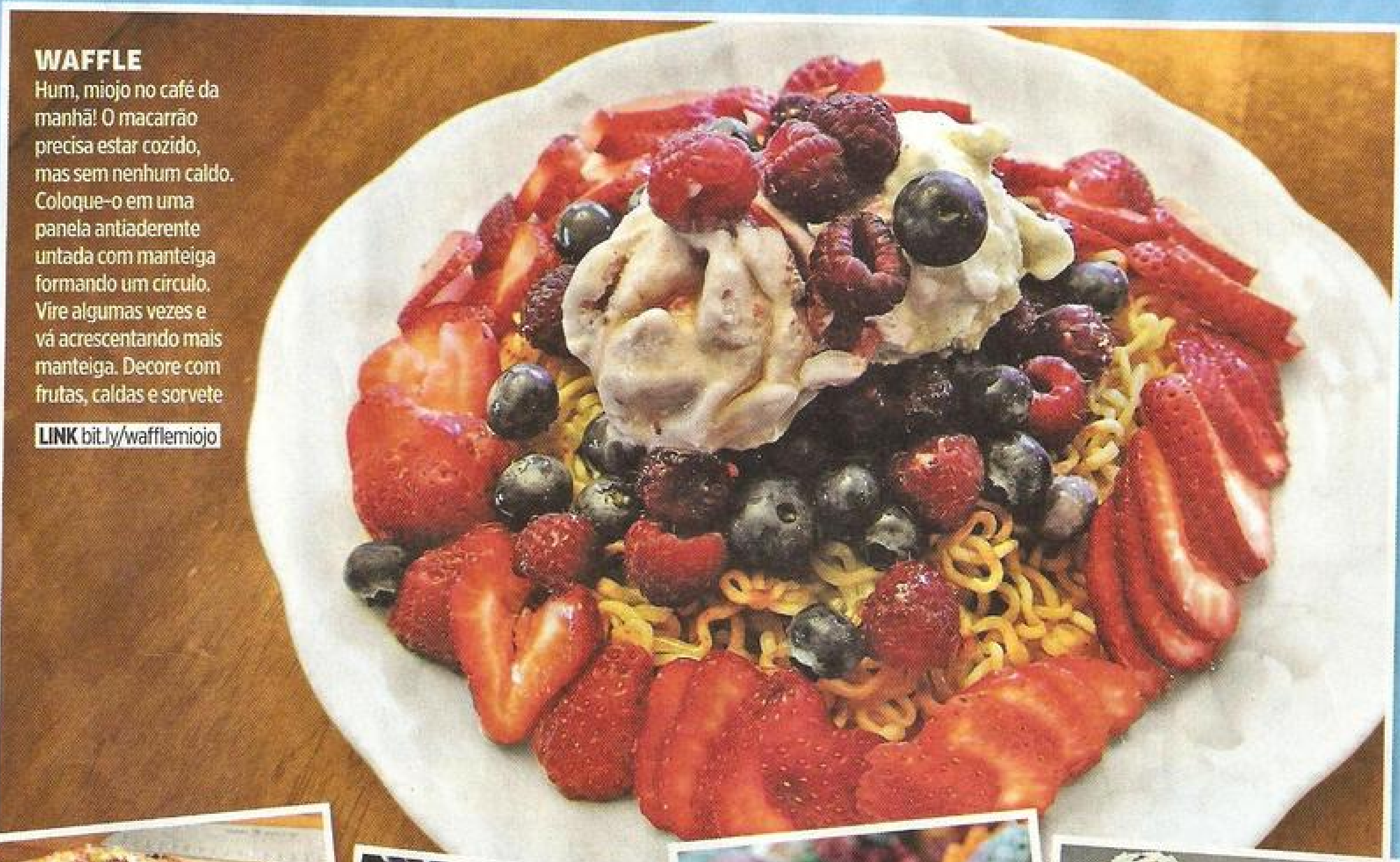
LINK splitplay.com

TEXTO Gabriela Monteiro
EDIÇÃO Tiago Jokura
DESIGN Elias Fernandes

Instantaneamente GOSTOSO

Mil e uma receitas para variar
o preparo daquele miojo salvador

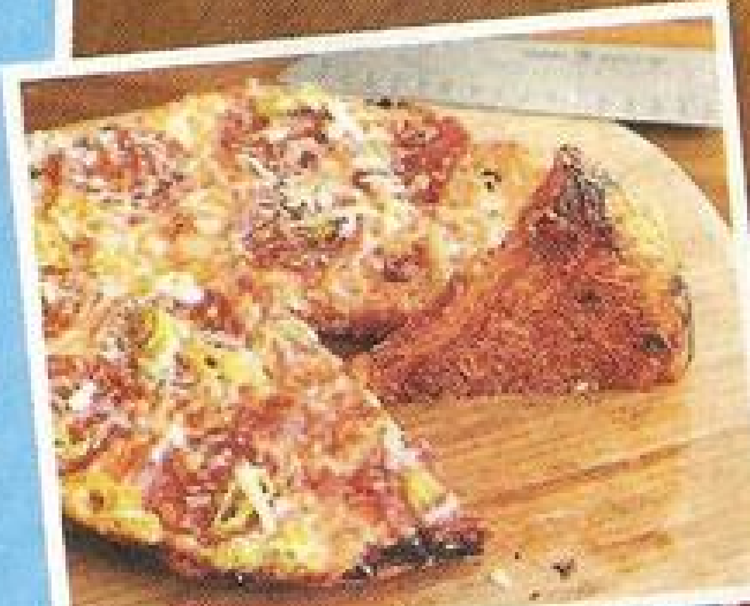


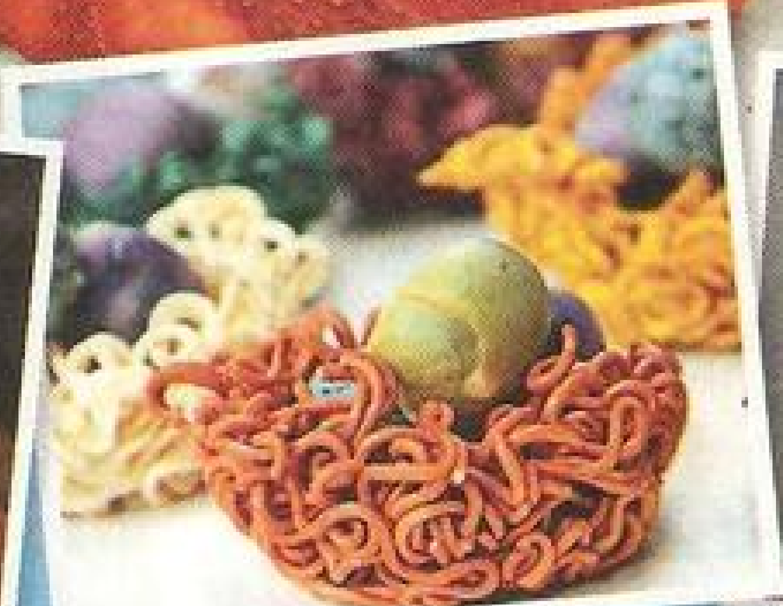


WAFFLE

Hum, miojo no café da manhã! O macarrão precisa estar cozido, mas sem nenhum caldo. Coloque-o em uma panela antiaderente untada com manteiga formando um circulo. Vire algumas vezes e vá acrescentando mais manteiga. Decore com frutas, caldas e sorvete

LINK bit.ly/wafflemiojo





PIZZA

Troque a velha (e deliciosa) massa de pizza tradicional por uma de miojo e apure seu paladar. Acrescente queijos, molho de tomate, recheios de sua preferência, leve a um forno e deguste essa invenção maluca

LINK bit.ly/pizzamaluca

SNACK

Corte o macarrão em pedacinhos semelhantes a salgadinhos, jogue-os no óleo e frite-os. Após esse processo, escorra em papel-toalha e jogue o tempero do próprio miojo por cima. Fácil e prático como um bom tira-gosto

LINK bit.ly/snackdiferente

CESTINHA

Serve, principalmente, para abrigar alimentos pequenos, como ovinhos de codorna ou doces. Basta cozinhar o miojo em água fervente, junto com açúcar granulado e corante. Coe em uma peneira, modele e coloque para assar

LINK bit.ly/cestinhamiojo

SOBREMESA

Bombons com miojo no recheio e na cobertura! Misture o macarrão com a "massa" do bombom e, após congelado e modelado, use o mesmo miojo como granulado

LINK bit.ly/bombomcrocante

RAPIDINHAS

Quantos ovos é possível segurar em apenas uma mão?

Em 2012, o canadense Suresh Joachim segurou 24 ovos com uma só mão durante 30 segundos!

Qual é a cereja mais cara do mundo?

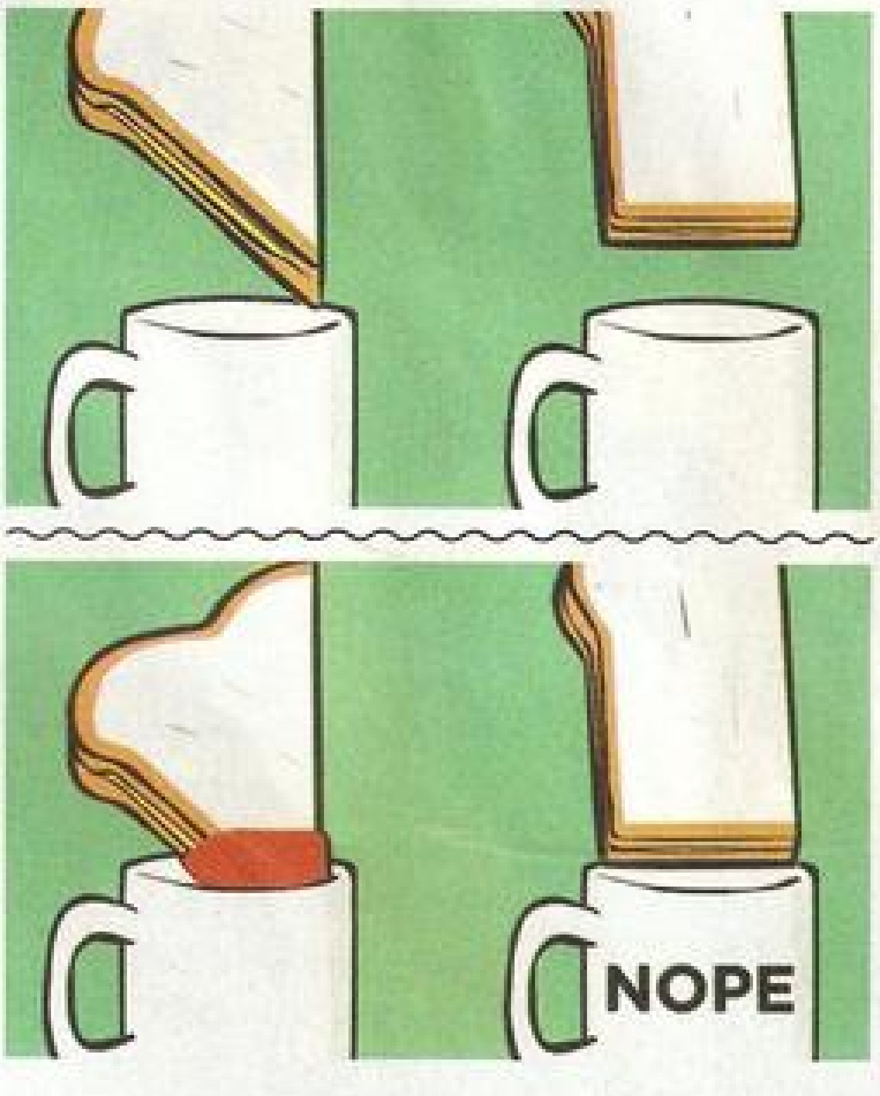
Em um leilão que rolou em Sydney, Austrália, uma caixa de cerejas foi vendida por mais de US$ 31 mil. O comprador da especiaria foi o milionário australiano Nick Moraitis

BRAAAINS

Comer cérebros não é mais exclusividade dos zumbis. Essa forma para gelo e biscoitos tem formato horripilante e divertido!

R$ 32,60

LINK bit.ly/formadearrepiar



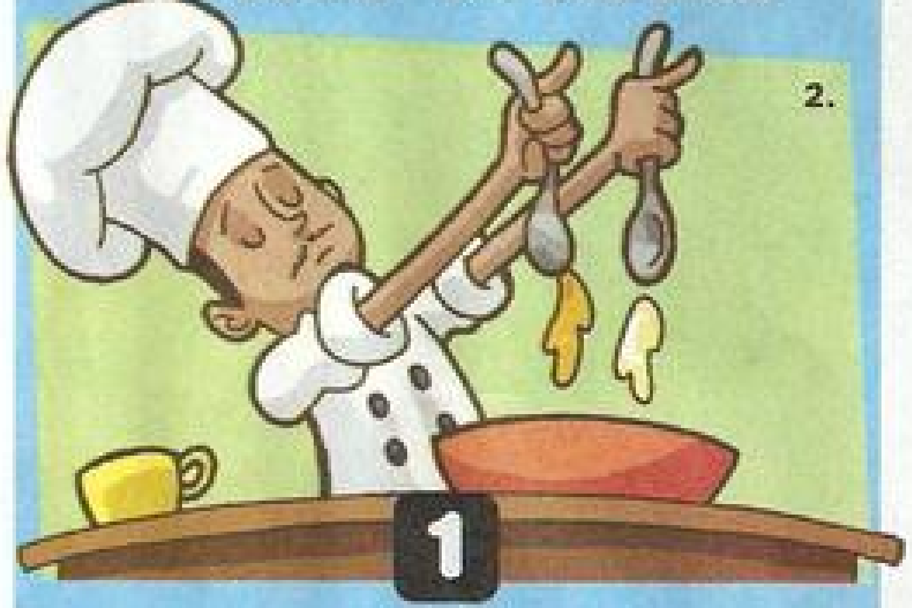
Diagonal é mais legal

O norte-americano Nathan W. Pyle ilustrou sete argumentos que "comprovam cientificamente" que cortar o pão de forma na diagonal é mais vantajoso. Em tese, esse seria o melhor formato para segurar com as mãos e para mergulhar em recipientes com molhos

LINK bit.ly/lanchediagonal

BEM NA FOTO

COMO FAZER O "MOLHO ESPECIAL" DO BIG MAC



Em um recipiente despeje meia xícara de chá de maionese, uma colher de chá de mostarda e uma colher de sopa de agrin (um tipo de vinagre)

Após misturar bem os ingredientes, acrescente uma colher de chá de alho em pó, e a mesma quantidade de cebola em pó

Para dar a cor do molho, adicione uma colher de páprica doce aos poucos. Use um batedor de ovos para não restar nenhuma partícula

O segredo para o gosto é usar relish de pepino (um tipo de pepino em conserva). Acrescente duas colheres e meia de sopa e misture bem

IMAGENS Divulgação/reprodução **1.** Lipp Rodrigues
ILUSTRA 2. Fábio Coala

É do baralho!

Conheça a origem dos naipes e das figuras do carteado

NAIPES
Surgiram no baralho francês, mas os nomes em português derivam do espanhol (oros, espadas, copas e bastos). Os nomes originais eram carreaux ("quadrados", que equivale a "ouros"), pique ("pontas de lança", nosso "espadas"), coeurs ("corações", nosso "copas") e trèfles ("trevos", nosso "paus")

CURINGA
Há duas explicações para sua origem. Uma é o "louco", carta do baralho italiano sem naipe ou número. Outra versão diz que o curinga tem origem inglesa e surgiu no século 19 de uma carta conhecida como "imperial bower", que vencia todas as outras

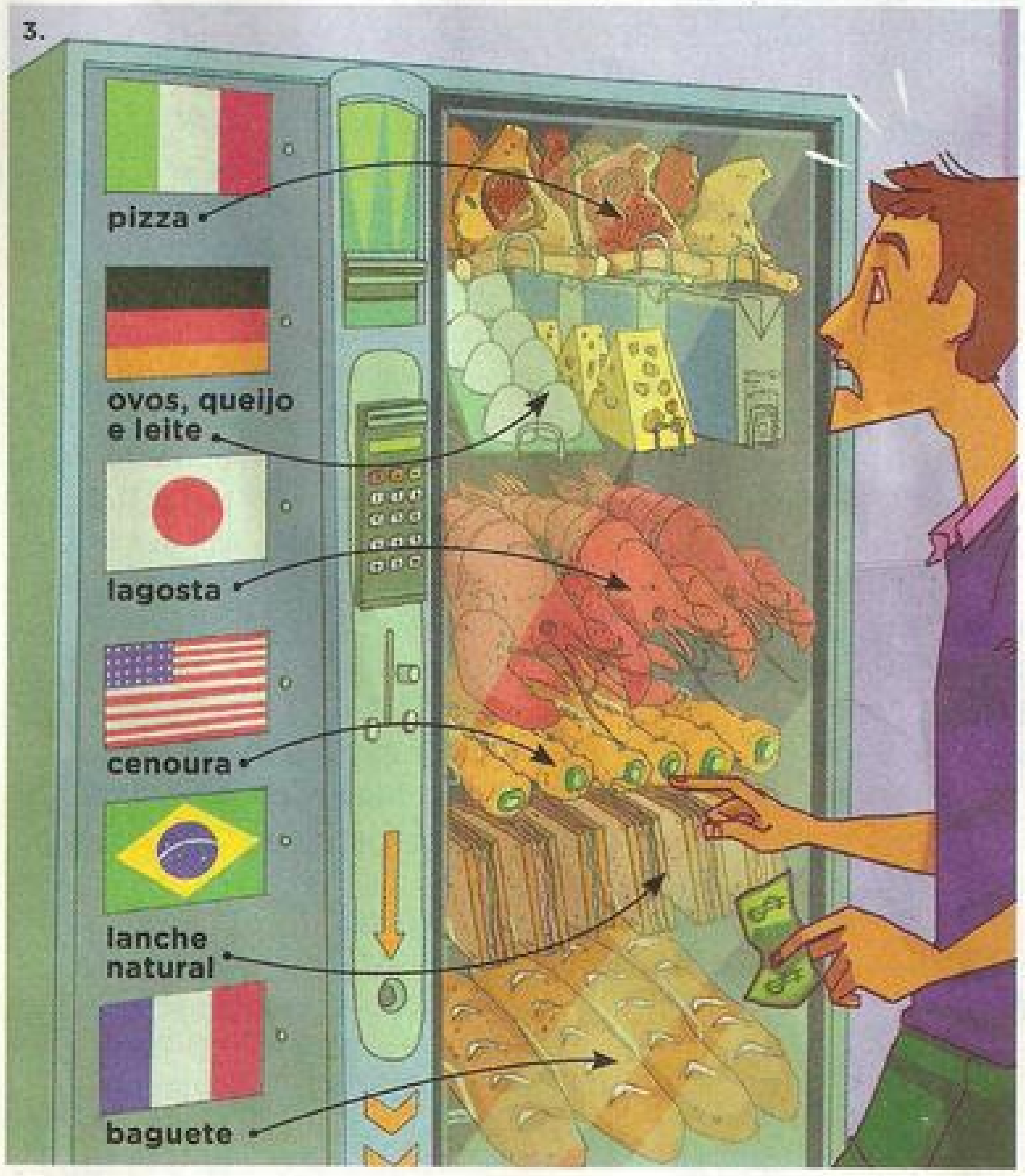
FIGURAS
Existem desde que os árabes incluíram pessoas da corte, como o rei, a rainha e o valete. Nossas figuras vieram da França, mas usamos as letras do baralho inglês: J vem de jack ("valete", em inglês), Q de queen ("rainha") e K de king ("rei")

O canal do YouTube Bocó Repórter mostra como fazer um baralho comestível para divertir (e alimentar) suas visitas. Confira em **bit.ly/fomedecartas**

Vending machines incríveis

De itens de mercado a ingredientes de alta culinária: dá para comprar quase tudo em máquinas de comida

3.



CAFÉ PLUGADO

Tá a fim de tomar um cafezinho quente sem tirar o olho de sua série preferida? Esse suporte ideal para canecas e copos metálicos tem entrada USB. Basta plugar no seu PC e esperar o líquido esquentar

R$ 22,50
LINK bit.ly/cafeplugado

1.

Leonardo Barbosa

AO PÉ DA LETRA

ESPAGUETE VEM DE **spaghetti** (italiano) E SIGNIFICA **barbantinhos**

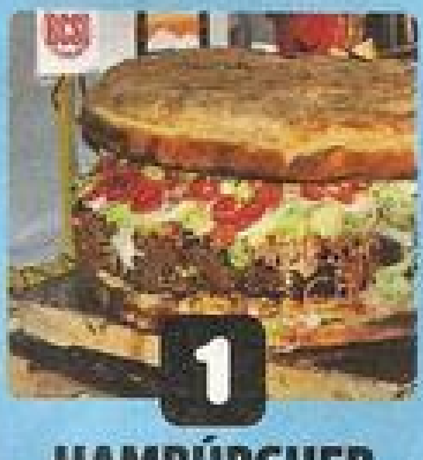
A massa do macarrão de formato fino e comprido se assemelha a um emaranhado de cordões quando ainda está crua, prestes a ser cozida na panela

FONTE *A Origem das Palavras*, de Márcio Bueno

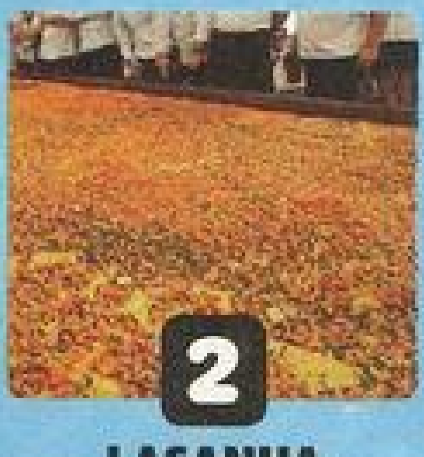
TOP 5

MAIORES COMIDAS DO MUNDO

Toneladas de sabor em pratos únicos e quilométricos

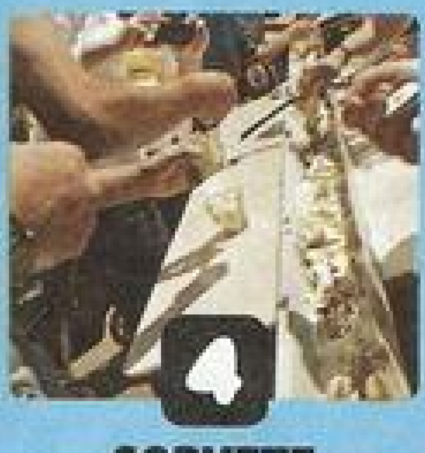


1 HAMBÚRGUER
Pesando 352,4 kg e custando US$ 5 mil, a monstruosidade nasceu no Oregon, EUA. O Juicys Outlaw Grill, produtor do lanche, só aceita pedidos com 48h de antecedência

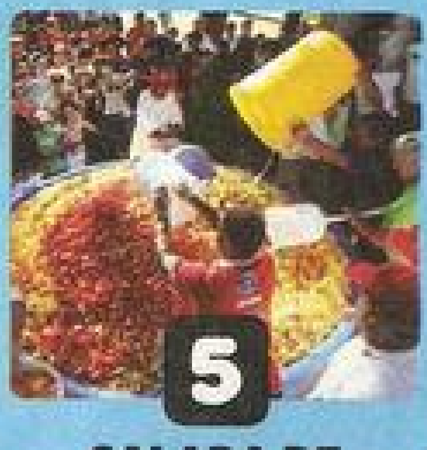


2 LASANHA
Os poloneses fizeram uma versão pesando 4,8 toneladas, criada para homenagear a seleção de futebol da Itália, finalista da EuroCopa 2012, sediada na Polônia

3 OMELETE
Foram necessários 145 mil ovos e uma frigideira gigante para os portugueses de Santarém prepararem essa iguaria de 6,4 toneladas



4 SORVETE
Mais de 150 americanos se reuniram para criar um sundae de baunilha com 204,2 m de comprimento e 338,8 kg, além de 34 kg de calda de chocolate



5 SALADA DE FRUTAS
Em Montreal, Canadá, 250 voluntários fizeram essa sobremesa de 5 toneladas. A iniciativa rolou na Universidade McGill, em 2012

IMAGENS Divulgação/reprodução 1. Arquivo pessoal
ILUSTRA 2. João Pirolla 3. Erik Souza

Em transe

Para os leitores, sacrifício foi parar de ler a edição 153!

1.

Adorei a matéria de capa! Será que quando algumas pessoas dizem "Faço tudo por Deus", elas sabem o que quer dizer literalmente?
LUIZ AUGUSTO, VIA E-MAIL

BOLA DE CRISTAL

Estou começando a aprender em história sobre sacrifícios humanos e, em ciências, sobre a coluna vertebral. Vocês adivinharam isso? A revista deu uma mega-ajudinha pra prova, obrigada!
@LIVIAMOTA24, VIA INSTAGRAM

Apesar de estranha, a **ME** ensina muito! Conversei com minha filha sobre fraturas na coluna (um tema que está na novela do SBT). E, no outro dia, chega a revista, com uma matéria detalhando sobre essas lesões!
ADILSON GON, VIA FACEBOOK

CONSEQUÊNCIAS INESPERADAS

Na matéria **Como seria sua vida se a 1ª Guerra Mundial não tivesse acontecido?**, faltaram algumas coisas. Por exemplo: se Albert Einstein não tivesse fugido da guerra por ser judeu, não terminaria sua vida como professor de física da Universidade de Princeton e talvez não formularia a teoria da relatividade. A marca Volkswagen também não existiria, pois sua criação foi apoiada por Hitler com o lema "Carro para o povo"
GUSTAVO BIEGER, VIA E-MAIL

VIDA LONGA AO REI

Escuto Elvis Presley desde os meus 8 anos, hoje tenho 12. Na hora que bati o olho no **Fato ou Boato**, já me interessei, pois me enquadro no grupo que acha que o Rei não morreu!
PAULO ALMEIDA, VIA E-MAIL

ERROS ESTRANHOS

× Na P&R **Como funciona a propulsão hipersônica?**, da edição 152, o peso do Waverider é de 1,8 tonelada, e não 1,8 kg, como foi dito. Valeu, Ricardo Camilo!

× Na matéria **As maiores coleções do mundo**, Bettina Dorffman começou sua coleção de Barbies em 1993, e não em 2013. Obrigado, Marcos Oliveira!

× Diferentemente do que foi dito em **Por que a aids não é transmitida pela picada de insetos?**, a malária é transmitida por um protozoário, e não por um vírus. Correção de Taiana Andrade

Não houve cartas que se qualificassem para o M.A.L.A. A seção volta na próxima edição

ENIGMA DA CAPA

Achou o Enigma desta edição? Mande para mundoestranho@abril.com.br

Do lado direito, próximo à orelha do índio, tem um sabre de luz azul, referência à coleção de *Star Wars* na matéria As maiores coleções do mundo!
CARLOS ALBERTO ANDRÉ, Osasco, SP

Que a Força esteja com você, Carlos. Você foi o primeiro a acertar!

2.

FALE COM A GENTE

ATENDIMENTO AO LEITOR
Perguntas, críticas e sugestões
Walkiria Giorgino:
mundoestranho@abril.com.br

DIRETO COM A REDAÇÃO ME
Patricia Hargreaves: phargreaves@abril.com.br; **Marcel Nadale:** marcel.nadale@abril.com.br; **Tiago Jokura:** tiago.jokura@abril.com.br; **Victor Bianchin:** victor.oliveira@abril.com.br; **Bruna Sanches:** bruna.campos@abril.com.br; **Fabi Caruso:** fabiana.caruso@abril.com.br; **Mayra Fernandes:** mayra.fernandes@abril.com.br; **Thales Molina:** thales.molina@abril.com.br; **Elias Fernandes:** elias.santos@abril.com.br; **Gabriela Monteiro:** gabriela.monteiro@abril.com.br

COMPRA DE CONTEÚDO
Pelo telefone: (11) 3089-8853 ou pelo site www.conteudoexpresso.com.br

ASSINATURAS
Acesse www.assineabril.com.br ou ligue grátis: 0800-7752828. Grande São Paulo: (11) 3347-2121. De 2ª a 6ª, das 8 às 22h. Sábado, das 9 às 16h

SAC (Serviço de Atendimento ao Cliente)
Acesse www.abrilsac.com ou ligue grátis: 0800-7752112. Grande São Paulo: (11) 5087-2112. De 2ª a 6ª, das 8 às 22h

EDIÇÕES ANTERIORES
Acesse: www.lojaabril.com.br; e-mail: lojaabril@vendapontocom.com.br ou no telefone: (11) 4003-8877. Ou solicite ao seu jornaleiro. O preço será o da edição + remessa.

MARKETING
Cezar Almeida
CeAlmeida@abril.com.br

PUBLICIDADE
Fale com Fernando Sabadin:
fsabadin@abril.com.br
www.publiabril.com.br
SP (11) 3037-5189,
RJ (21) 2546-8100,
Outras praças (11) 3037-5759

TRABALHE CONOSCO
www.abril.com.br/trabalheconosco

DIGITAL

No tablet, você curte ainda mais!

3.

Ainda não conhece a versão digital da **MUNDO ESTRANHO**? Então está na hora de descobrir esse novo jeito de ler sua revista! Alguns dos extras:

- Capa e infográficos animados

E você nem precisa de um tablet. Pelo site do Iba, é possível ler a **ME** direto na tela do computador!

LINKS www.iba.com.br ou abr.io/menoipad

5.

6.

7.

8.

9.

10.

4.

CONTANDO NO SMS

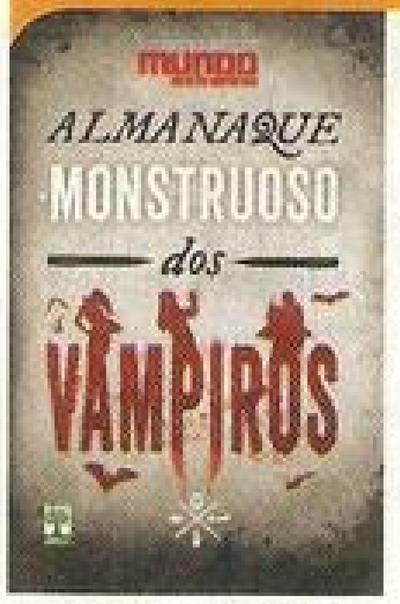
Receba as histórias bizarras do **Contando Ninguém Acredita** no celular enviando **ME** para **80530** e seguindo as instruções. Esse serviço está disponível para todas as operadoras

R$ 0,31 + impostos por mensagem

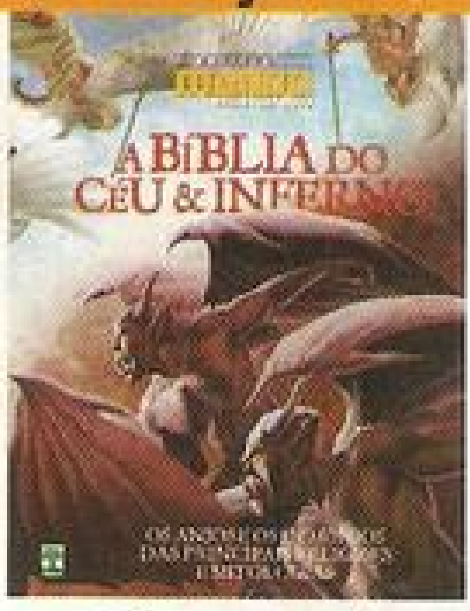
WALLPAPERS

Baixe as ilustras iradas da **ME** no seu celular! Todo mês, são 12 imagens à sua disposição. E oito delas são grátis! (Basta assinar o serviço de SMS **Contando Ninguém Acredita**). Acesse a loja de downloads da sua operadora e siga as instruções da tela. Por favor, confira custo e disponibilidade

AUMENTE SUA COLEÇÃO!



ALMANAQUE MONSTRUOSO DOS VAMPIROS

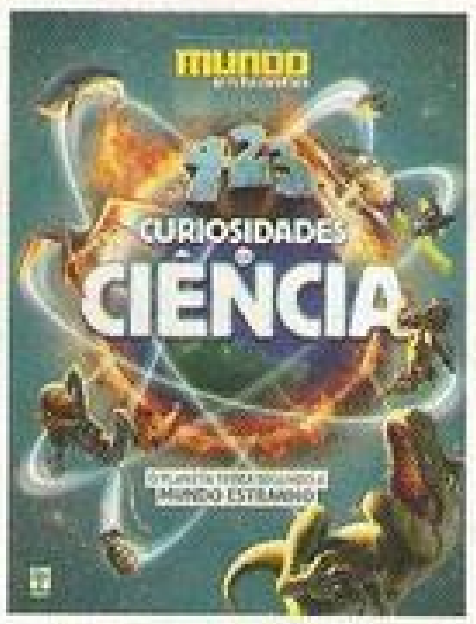


A BÍBLIA DO CÉU & INFERNO

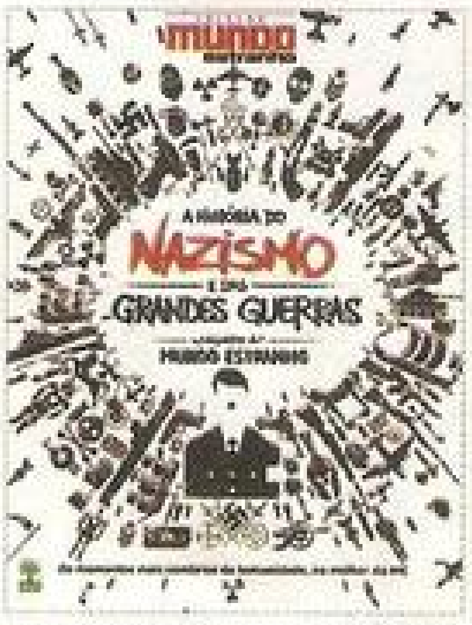
44 EDIÇÕES POR R$ 19,90!

Que tal poder ler mais de 40 edições da **ME** por menos de R$ 20? É só assinar o Iba Clube, que dá acesso a todas as edições digitais de quatro títulos da Editora Abril à sua escolha. Dá para ler no tablet ou no computador. Confira!

LINK bit.ly/ibaclube



423 CURIOSIDADES DA CIÊNCIA



A HISTÓRIA DO NAZISMO E DAS GRANDES GUERRAS SEGUNDO A ME

A ORIGEM DAS HISTÓRIAS DE TERROR

QUEREMOS SUA OPINIÃO!

mundoestranho.abril.com.br

@mundoestranho

bit.ly/GoogleME1

@mundoestranho

facebook.com/mundoestranho
Os autores dos melhores comentários serão chamados para a avaliação mensal da revista, dia 15/7, às 16h

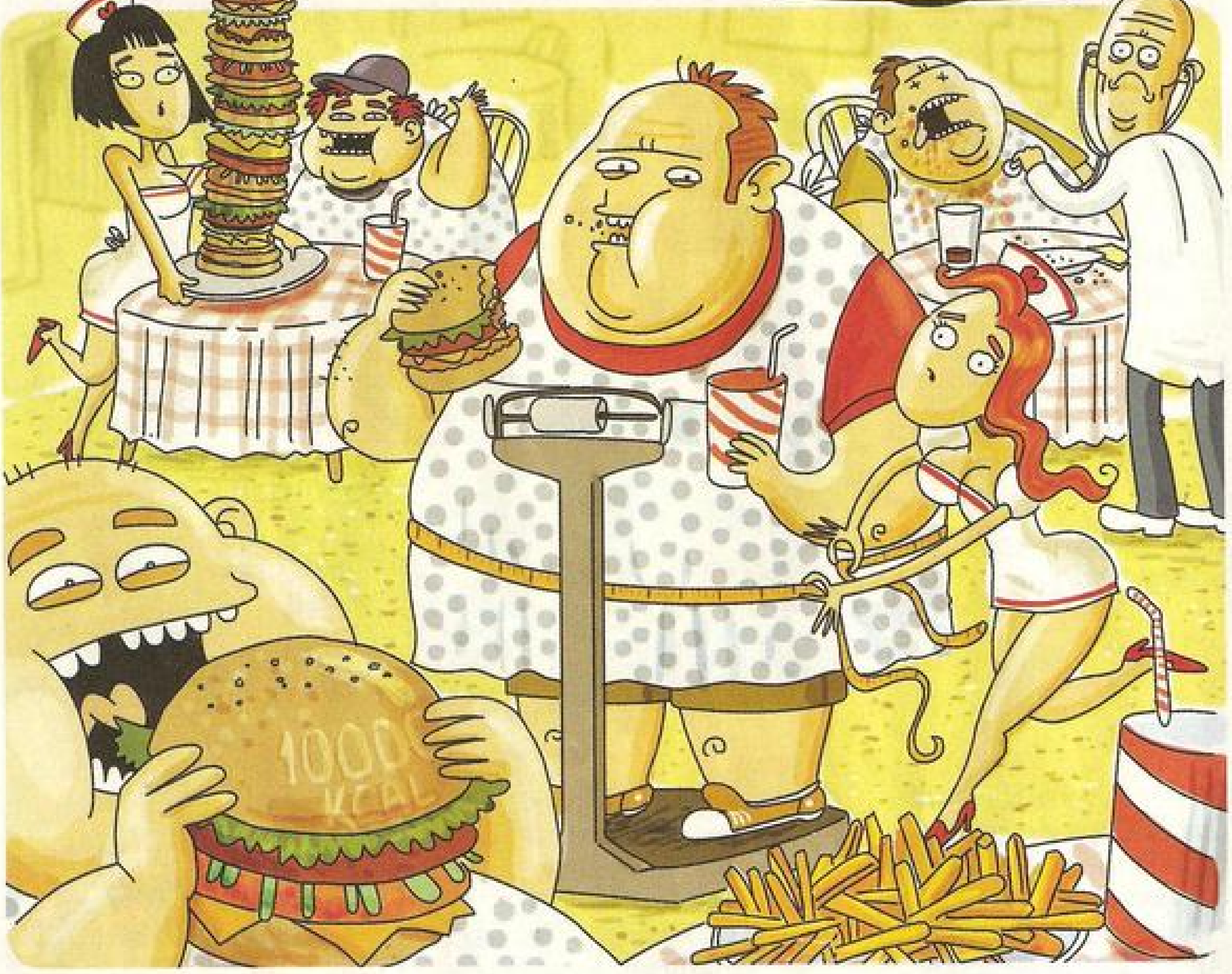
youtube.com/revistamundoestranho
O ME Live, ao vivo e direto da redação, rola dia 17/7, às 19h

bit.ly/TurmaFundao
A Turma do Fundão é um grupo de leitores-consultores que ajuda a melhorar a ME

Dúvida por SMS: envie MUNDO e sua pergunta para 80530.
R$ 0,31 + impostos

IMAGENS Divulgação/reprodução **1.** Icaro Yuji **2.** Rafael Sarmento **3.** Elias Silveira **4.** Will Leite **5.** Daniel Rosini **6.** Felipe Watanabe **7.** Romolo **8.** João Montanaro **9.** Olavo Maciel **10.** Rodrigo ICO

TEXTO Tiago Jokura
ILUSTRA Will Leite



COMIDA PARA O CORAÇÃO

A Heart Attack Grill, no Arizona, EUA, é uma lanchonete temática bombástica. O menu é recheado de itens gordurosos e os frequentadores são tratados como pacientes à beira de um ataque do coração. Por isso, as atendentes são enfermeiras com uma pitada generosa de sensualidade – outro teste para o coração da clientela. As promoções também são pesadas: pessoas com mais de 160 kg comem de graça e quem encara o maior lanche da casa (o hambúrguer quádruplo, com 1,44 kg e quase 10 mil calorias, recordista do *Guinness*), tem direito de sair de cadeira de rodas do local. Não é à toa que, além dos casos de consumidores que sofreram ataque cardíaco (um deles dentro do restaurante), um porta-voz da lanchonete morreu enfartado.

DINHEIRO VIVO

Fernando Aguilera, 64, queria trocar um jacaré vivo por 12 cervejas em Miami, EUA. Ele carregava o bicho numa caixa de papelão e foi acusado de captura ilegal de animais

EM PRATOS SUJOS

O esquentado Rajesh, cliente de um restaurante na Índia, atirou no garçom Monu por este se recusar a comer suas sobras. Monu fugiu e ligou para a polícia, que prendeu Rajesh

conteúdo extra

Quer receber no celular notícias como estas todos os dias? Saiba como na página 65

SÓ NA LATA

A britânica Slender Leah Frost, 17 anos, tem uma fobia alimentar bem específica. A alimentação dela é espaguete enlatado, e só. A mãe até conseguiu, a muito custo, fazê-la tolerar batatas chips, pão, queijo e bolo. O distúrbio faz com que Slender fique ansiosa e aterrorizada diante de qualquer outro tipo de comida

BEBIDA-CABEÇA

Uma companhia dos EUA lançou a cerveja Walker, em homenagen ao seriado de TV *The Walking Dead*. Para entrar no clima da atração, a empresa incluiu um ingrediente peculiar na receita da bebida: cérebro defumado de cabra. Além disso, acrescentaram cranberries para a Walker ficar mais sangrenta...

IDEIA BRILHANTE

A companhia britânica Wall's lançou um sorvete que acende no escuro. A fabricante descreve o produto como uma "delícia fluorescente tipo alienígena", mas a matéria-prima vem dos mares: água-viva! Em contato com o calor da língua, as proteínas de água-viva elevam o pH da boca e é essa reação química que gera o brilho

PIZZA-BOLO

Imagine seis discos recheados e empilhados, envoltos por uma cobertura de massa de trigo. Essa receita-conceito venceu uma votação popular da rede canadense Boston Pizza. Segundo a empresa, a novidade, "ideal para aniversários, casamentos e noites solitárias em frente à TV", deve ser lançada em breve